THE BORROWER WILL BE CHARGED AN OVERDUE FEE IF THIS BOOK IS NOT RETURNED TO THE LIBRARY ON OR BEFORE THE LAST DATE STAMPED BELOW. NON-RECEIPT OF OVERDUE NOTICES DOES NOT EXEMPT THE BORROWER FROM OVERDUE FEES.

Digitized by Google

Neues

Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer.

3/

Ersten Bandes,

welcher das Kochbuch enthält,

Zweyte Abtheilung.

Vierte, sehr verbesserte und vermehrte Auflage.

Mit Königl. Würtembergischen und Grosherzogl. Badischen allergnädigsten Privilegien.

Stuttgart,
bey Joh. Fried. Steinkopf.
1825.

24

Digitized by Google

Digitized by Google

Neues

Kochbuch

oder

geprüfte

Anweisung

zur

schmackhaften Zubereitung

der Speisen, des Backwerks, der Confituren, des Gefrornen und des Eingemachten.

Anhang

oder

Zweyter Theil.

Vierte durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Mit Königl. Würtembergischen und Großherzogl. Badischen allergnädigsten Privilegien.

Stuttgart,
bey Joh. Fried. Steinkopf.
1825.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorrede
zur ersten Ausgabe.

Vierzehn Jahre sind vorüber, seitdem das von mir herausgegebene Kochbuch zuerst erschienen, und mit ausgezeichnetem Beyfalle (selbst auch in entfernten Gegenden) beehrt worden ist. Oft und von mehreren Seiten bin ich seitdem aufgefordert worden, einen Anhang oder zweyten Theil herauszugeben, der theils die Lücken ausfülle, die hie und da noch im ersten sind, theils auch eine grösere Auswahl der Speisen gewähre. Gesundheits- und andere Umstände haben mich lange verhindert, diesen Wünschen, trotz meines besten Willens, zu entsprechen. — Jetzt, nach langer Arbeit, lege ich diesen Anhang oder zweyten Theil dem Publikum vor; er ist mit gleicher Sorgfalt, wie der erste, ausgearbeitet, und enthält, zu Folge der mir gemachten Errinnerungen, ausser vielen andern Vorschriften, theils manche gewöhnliche Zubereitungen von Speisen, die im täglichen Leben vorkommen, aber im ersten Theil vermißt worden sind, theils auch solche, die zwar selten gebraucht werden, deren Anzeige bey vorkommenden Fällen aber ebendeswegen um so angenehmer ist.

Kommen hier und da auch einige Vorschriften von Speisen vor, die mit denen im ersten Theil bereits gegebenen ähnlich zu seyn scheinen, so wird

Digitized by Google

man doch bey der Vergleichung bald wesentliche Abweichungen entdecken.

Auch auf das Ausland mußte einige Rücksicht genommen werden, wie man besonders bey dem Abschnitt von Fischen bemerken wird. Uebrigens erhalten auch, besonders im Winter, manche Personen bey uns Fische aus fremden Ländern zum Geschenk, und man kann, selbst ohne den angegebenen Grund, von einem auf einige Vollständigkeit Anspruch machenden Kochbuche mit Recht erwarten, daß auch auf solche Fälle Rücksicht genommen werde.

Die mancherley zur Erklärung beygesetzten Bezeichnungen mit andern Wörtern sind ebenfalls zur bessern Verständlichkeit hauptsächlich für Auswärtige beygesetzt.

Uebrigens verweise ich wegen des Gebrauchs dieses Zweyten Theils besonders auch auf die Vorrede zur ersten Ausgabe des ersten Theils, und wünsche, daß dieser Anhang oder zweyte Theil vom Publikum mit gleicher Geneigtheit und Nachsicht aufgenommen werde.

Bey dieser Gelegenheit empfehle ich mich dem Publikum, besonders aber allen nahen und entfernten Freunden und Bekannten auf's beste.

Stuttgart
Ende Novembers 1804.

F. L. Löfflerin.

Digitized by Google

Vorrede

zur zweyten Ausgabe.

Noch sind keine 4 Jahre vorüber, daß die erste Ausgabe dieses Anhangs oder zweyten Theils herausgekommen ist, und schon erscheint eine durch den völligen Abgang derselben nöthig gewordene neue Auflage.

Wer sich die Mühe nimmt, diese zweyte Auflage mit der ersten zu vergleichen, wird sich bald von den mancherley wesentlichen Verbesserungen und Zusätzen überzeugen, welche dieselbe erhalten hat. Es sind unter andern manche Speisen weggelassen worden, die zu selten vorkommen, oder welche zu viele Aehnlichkeit mit andern bereits im ersten oder zweyten Theil dieses Kochbuchs enthaltenen hatten, und dafür andere, häufiger anwendbare und von neuer Erfindung, eingerückt worden.

Diese zweyte Auflage darf sich daher gewiß bey'm Publikum eben diejenige günstige Aufnahme versprechen, welche diesem Buche überhaupt bisher zu Theil geworden ist.

Stuttgart im Oktober 1808.

Digitized by Google

Vorwort
zur vierten Ausgabe.

Zwar ist diese neue Auflage in der Bogenzahl nicht stärker geworden als die vorhergehende, sie hat aber dennoch eine Menge wesentlicher Verbesserungen und Zusätze, namentlich durch die Gefälligkeit eines Kunstverständigen als Vermehrung eine beträchtliche Anzahl (von etwa 50) vorzüglicher neuer Vorschriften zu Speisen und Getränken erhalten, und zwar meist solche, von denen man oft im Falle ist, Gebrauch zu machen. Dieß ist durch eine ökonomische Einrichtung des Drucks (Vergrößerung des Formats) möglich geworden, ohne daß irgend etwas dafür weggelassen, und ohne daß der Preis erhöht worden wäre.

Eine nur einigermaßen genaue Vergleichung wird hievon volle Ueberzeugung verschaffen, und zeigen, welche wichtigen Vorzüge diese vierte Ausgabe vor allen frühern hat. Möge sie sich daher ebenfalls des Beyfalls zu erfreuen haben, dessen dieses Buch überhaupt, und namentlich die früheren Ausgaben dieser zweyten Abtheilung des Löfflerischen Kochbuchs auf eine so ausgezeichnete Art gewürdigt worden sind.

Stuttgart Ende May 1825.

Der Verleger.

Digitized by Google

Anweisung,

um gute Fleischbrühe zu machen.

Man nimmt 2 Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbsknochen, etwas von einer alten Henne, thut es zusammen in einen 3mäßigen Hafen, setzt es mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer, verschäumt es fleißig, wenn es zu kochen anfängt, thut hierauf etwas Petersilien- und Sellerie-Wurzeln, gelbe Rüben, einige Borragеblätter, ein Lorbeerblatt nebst einer Zwiebel, mit 4 Nägelein (Gewürz-Nelken) besteckt, dazu, und läßt es zusammen bey gelindem Feuer kochen, bis das Fleisch weich ist. Alsdann nimmt man dieses heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, und schöpft das Fett davon ab. Sie kann zu allen weißen Saucen, wie auch zu jeder Suppe gebraucht werden.

Braune Bouillon (Fleischbrühe) oder Jus.

Dazu wird ein mageres Stück Rindfleisch von der Keule 2 bis 3 Pfund, je nachdem man mehr oder weniger Bouillon haben will, genommen, und auf jede Person ungefähr 1½ Pfund Fleisch gerechnet. Dieses Fleisch schneidet man in Fingersdicke Scheiben, streicht eine Kastrol oder Kachel mit kalter Butter aus, legt die Fleischscheiben, nebst einem Stückchen magern und zuvor in Würfeln geschnittenen Schinken darein, und läßt dieß zusammen langsam auf Kohlen braten, bis es auf

beyden Seiten braun, aber ja nicht schwarz wird. In Ermanglung einer Fleischbrühe gießt man nur kochendes Wasser darauf, thut nun einige ganze Gewürznelken und Pfefferkörner, etwas Kräuter (was davon gerade zu haben ist) und das nöthige Salz dazu, und läßt dieß zusammen langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Hierauf wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, das Fett davon abgeschöpft, und die Jus oder Brühe zu Suppen von geröstetem Brod oder auch zu Fleischsaucen aufbehalten.

Braune Coulis (Kulli).

Zwey Pfund mageres Rindfleisch nebst einem Stücklein magerem Schinken werden auf die nehmliche Art verfertigt wie zur Jus; wenn es braun genug ist, aber ja nicht schwarz, nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Fett einen starken Kochlöffel voll Mehl, legt das Fleisch wieder hinein, füllt es mit Fleischbrühe oder Wasser auf, thut von allen Sorten ganzes Gewürz oder Kräuter und Wurzeln dazu, läßt es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, treibt es durch einen engen Seiher, schöpft das Fett ab, und bewahrt die Kulli auf. — Will man nun in der Geschwindigkeit eine Sauce an Geflügel oder übriggebliebenen Braten verfertigen, so nimmt man ein wenig von dieser Kulli, gießt etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, gibt ihm die gehörige Säure mit Essig oder Zitronensaft, und läßt es ein wenig aufkochen.

Eine Coulis mit Wein

wird auf die so eben angezeigte Art verfertigt, nur der Schinken bleibt weg, alsdann werden 2 Schop-

Digitized by Google

pen (1 Bouteille) Wein und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser darüber gegossen. — Diese Coulis wird zu allen Arten saurer Ragouts gebraucht.

Eine klare oder glänzende Bouillon auf Fleischspeisen zu verfertigen.

Von der vorhergehenden braunen Bouillon thut man 1 oder 2 Schöpflöffel voll in eine Kastrol oder Kachel, ein Pfund Kalbfleisch oder Kalbsknochen dazu, und sezt es auf starke Kohlen. Wenn dieß auf die Hälfte eingekocht, und das Fleisch weich ist, wird das lezte herausgenommen, und die klare Brühe so lange gekocht, bis sie wie ein Syrup ist. — Hievon wird nun mit einem Pinsel auf jedes gebratene Fleisch, das glasirt werden soll, gestrichen, wodurch es ein schönes Ansehen erhält. Man macht davon auf alle Sorten Frikandeaux (Frikando's), Fleischvögel, junge Hasen, Kalbs-Carres, auch gewöhnliche Kalbsbraten Gebrauch.

Eine Consomme (Consomm) zu machen.

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleisch, mageres Kalbfleisch, auch gutes Hammelfleisch, von jeder Gattung 2 Pfund, auch noch einmal soviel, wie es die Küche nöthig hat. Eine alte Henne kommt auch noch hinzu, und wenn es noch kräftiger werden soll, auch ein Rebhuhn und ein Fasan. Dieß also nimmt man in ein Geschirr, ein Stück magern Schinken und von allen Arten Wurzeln dazu, füllt es mit Wasser an, läßt es langsam sieden, verschäumt es dazwischen gut, bis das Fleisch recht ausgesotten hat, und läßt es hernach durch eine Serviette laufen, welche man zuvor aus kaltem Wasser gezogen hat, daß die Consomme keinen Geruch bekommt. Hievon wird

nun zu Saucen aller Art genommen, und sie erhalten dadurch einen starken guten Geschmack.

Braun-Mehl vorräthig zu rösten.

Weil man in großen Küchen oder Wirthshäusern oft nicht schnell genug Mehl rösten kann, so hält man es auf folgende Art in Deckelschüsseln vorräthig. In einem Fußhafen läßt man 1 oder 2 Viertelpfund Butter vergehn, rührt so viel Mehl darein, daß es wie ein dicker Brey ist, röstet es braun, thut es in das dazu bestimmte Geschirr, deckt es, wenn es erkaltet ist, zu, und bewahrt es auf. Es kann zu gebrennten Suppen und auch zu allen braunen Ragouts gebraucht werden.

Anmerkung. Auf die nehmliche Art wird auch weisses geröstetes Mehl gemacht und aufbewahrt, nur daß dieses bey dem Rösten weiß bleiben muß. Dieses wird zu Eyergersten und zu weißen Saucen gebraucht. Es ist auch sehr bequem und nützlich für eine Köchin, wenn sie sich gebröckelten Weck oder Semmel, wie auch Weckschnitten auf dem Roste gerdstet, vorräthig hält, damit sie in der Geschwindigkeit eine Suppe oder einen Ragout fertig hat.

Suppen.

Suppe von Aepfeln.

Für 4 Personen schält man 4 große saure Aepfel, schneidet sie von einander, und das Kernhaus rein heraus, kocht sie dann mit einem Schoppen Wasser, einem Stückchen ganzem Zimmet, und einem fingerslangen Stückchen Zitronenschale schnell über dem Feuer weich, und treibt sie alsdann durch einen engen Seiher. Nun zerläßt man 2 Loth Butter in einem Geschirr, röstet 3 Messerspitzen voll Mehl hellgelb darin, thut 4 Loth Zucker und anderthalb Schoppen Wein dazu, läßt dieß mit den Aepfeln zusammen durchkochen, röstet hierauf von einer Semmel oder einem Weck (es kann auch anderes Brod dazu genommen werden) Bröckelein im Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerkung. Wenn von Wein hier die Rede ist, so ist immer weißer Wein darunter verstanden, wenn nicht ausdrücklich rother genannt wird.

Eine Abend-Suppe.

Für 4 Personen wird eine halbe Maaß gute Milch mit ein wenig Zucker und einem Stückchen Zimmet über das Feuer gesetzt; indessen werden 4 Loth geschälte Mandeln und das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern ganz fein mit süßer Milch gestoßen. Sobald die Milch gesotten hat, wird sie zum Abkühlen auf die Seite gesetzt. Alsdann rührt man die gestoßenen Mandeln damit an,

Digitized by Google

treibt es durch ein Haarsieb, und erhält sie auf Kohlen nur heiß. Nun wird das Weiße von 5 Eyern zu steifem Schaum geschlagen, kleine Häuflein davon auf weißes Papier gesetzt, und in einem kühlen Ofen gelb gebacken. Die heiß erhaltene Milch wird mit dem Gelben von 3 Eyern abgezogen, in die Schüssel angerichtet, der gebackene Schnee darein gesetzt, gestoßener Zucker darüber gestreut, und die Suppe dann zu Tische gegeben.

Suppe von weißen Bohnen.

Man setzt für 6 — 7 Personen ein (Würt.) Meßlein oder einen Schoppen Bohnen mit kaltem Wasser und Salz an das Feuer. Wenn sie weich werden, thut man ungefähr einen kleinen Schöpflöffel voll ganze Bohnen zurück, die übrigen werden mit Fleischbrühe oder Wasser durch den Seiher getrieben. Jetzt dämpft man eine kleingehackte Zwiebel und einen halben Kochlöffel Mehl mit einem Stück Butter in einer Kachel, schüttet die durchgetriebenen Bohnen darein, thut etwas Ingwer und Pfeffer daran, und die zurückgelassenen ganzen Bohnen darein. Wer will, kann statt des Brodes kleine Stückchen von einer abgesottenen Hammelsbrust oder magern Schinken (in kleine Würfel geschnitten) darein schneiden; beydes ist gut.

Bouillon-Suppe mit Kartoffeln.

Vier oder sechs Kartoffeln, wenn sie nicht groß sind, werden im Wasser gekocht, geschält, und wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Hierauf rührt man ein Viertelpfund (8 Loth) Butter, schlägt 3 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, nimmt das Feingeriebene von den Kartoffeln und einen zuvor abgeschälten, in Milch eingeweich-

Digitized by Google

ten und wieder ausgedrückten Weck oder Weißbrod nebst 2 Eßlöffeln süßem Rahm, ein wenig Muskatnuß und Salz dazu, rührt Alles stark untereinander, legt alsdann kleine Klöße davon in gute Bouillon oder Fleischbrühe, läßt sie darin kochen, und richtet die Suppe an. Vor dem Auftragen wird sie mit dem Gelben von 3 Eyern abgezogen.

Borsch-Suppe à la Polonaise (auf polnische Art).

Man schneidet ein Haupt Sommerkohl recht fein, wascht ihn und kocht ihn mit guter Fleischbrühe weich; nun werden 2 bis 3 gelbe Rüben, 1 Zoll lang, fein (en fillet) geschnitten, im Wasser halb weich gesotten, abgegossen, mit Fleischbrühe weich gekocht, und zu dem Kohl gethan, hierauf anderthalb Pfund Hammels-, und ebensoviel Schweins-Carré (Rippenstück) weich gedämpft, auf ein Geschirr gethan, und wenn das Fleisch kalt ist, in runde oder viereckigte dünne Scheiben geschnitten; alsdann kocht man 2 Bratwürste eine halbe Viertelstunde, läßt sie kalt werden, zieht die Haut ab, schneidet sie in dünne Rädchen, und 4 bis 5 hart gesottene Eyer, jedes in 4 Theile, läßt einen halben Schoppen sauren Rahm durch ein Haarsieb in die Suppen-Schüssel laufen, nimmt das mit dem Kohl und den gelben Rüben warm gemachte Fleisch und die Würste zu dem sauren Rahm, übergießt es mit kochender Fleischbrühe (Bouillon), so viel man zur Suppe nöthig hat, salzt dieselbe, thut ein klein wenig fein gestoßenen weißen Pfeffer dazu, und rührt es durcheinander. Man kann auch kleine Täfelchen (Schnitten) weißes Brod in geklärter Butter backen, und zur Suppe geben.

Braune Suppe mit (Consomme) **Consomm.**

Man verrührt in einem Geschirr 6 Eyer, thut einen Schoppen starke kalte Fleischbrühe, wel-

ches eine braune oder mit Wurzeln gekocht seyn muß, dazu; dann werden kleine Pasteten- oder auch andere kleine Formen mit Butter bestrichen, mit dem Angerührten angefüllt, und in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken, hernach in die Fleischbrühe gelegt. Ehe die Suppe auf den Tisch kommt, wird das Gelbe von 2 Eyern mit der nehmlichen Brühe abgerührt oder abgezogen, und an die Suppe gethan, und diese nun sogleich angerichtet.

Braune Suppe von Eyerschwarm.

Es wird ein Kochlöffel voll Mehl, ein wenig gehackte Petersilie oder Schnittlauch, etwas Salz, Muskatblüthe mit ein wenig Milch und 6 Eyern glatt angerührt, alsdann thut man 4 Loth zerlassene Butter dazu, und verdünnet es mit einem halben Schoppen Milch. Nun bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein breites Geschirr mit kalter Butter, thut das Eingerührte hinein, und backt es leicht aus. Hierauf nimmt man so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe braucht, in das Geschirr, schneidet das Gebackene zu Schnitten leicht hinein, läßt es ein wenig anziehen, und gibt es auf den Tisch.

Braune Suppe von Fischen zur Fastenzeit.

Für 8 Personen setzt man ein Meßlein (den 16ten Theil eines würtemb. Simri) Erbsen nebst Wurzeln, Petersilie, Sellerie, gelben und weißen Rüben, mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer. Inzwischen werden 2 Pfund Fische (es mögen Karpfen, Barben, Schleyen oder Schuppfische seyn) geputzt, ausgenommen, zu Stückchen geschnitten, und mit einem leinenen Tuche

abgerieben. Hierauf nimmt man in eine Kastrol oder breite Kachel ein Viertelpfund (8 Loth) Butter, legt die Fische darein, schneidet eine große Zwiebel und von allen Arten Wurzeln darauf, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, läßt sie auf starken Kohlen dämpfen, treibt die Erbsen, wenn sie weich sind, darüber durch, kocht Alles zusammen noch eine halbe Stunde, treibt es dann durch ein Haarsieb, erhält die Brühe heiß, und richtet sie über gebackene Erbsen an.

Dergleichen gebackene Erbsen werden auf folgende Art verfertigt:

Drey Kochlöffel voll feines Mehl nebst ein wenig Salz werden mit Milch dick angerührt, und 3 Eyer darein geschlagen. Der Taig muß dicklich seyn. Alsdann nimmt man einen weiten Schaumlöffel, und läßt von dem Taig in heißes Schmalz tröpfeln. Wenn die Erbsen gelb sind, werden sie mit einem andern Schaumlöffel herausgenommen. Sie sind gleich fertig. Auf die nehmliche Art fährt man fort, bis der Taig zu Ende ist, dann thut man die gebackenen Erbsen in die Suppenschüssel, und richtet die siedende Suppe darüber an. Man muß sie gleich auf den Tisch geben, sonst werden die Erbsen zu weich.

Eine Art falsche Chocolade-Suppe.

Für 4 — 5 Personen verliest man ein Viertelpfund Reis, reibt ihn mit einem leinenen Tuche ab, röstet ihn in einem neuen Topf oder einer Kachel goldgelb, mahlt ihn in einer Kaffeemühle, oder stoßt ihn in einem Mörser zu Pulver, macht eine Maaß Milch mit 4 Loth Zucker und 1 Quint Zimmet siedend, kocht den gemahlenen oder gestoßenen Reis

Digitized by

so lange wie ein hartes Ey darin, treibt ihn dann durch ein Sieb, setzt ihn auf Kohlen, verrührt 3 Eyergelb recht, zieht sie mit der Milch ab, röstet die Schnitten von einem Kreuzerweck oder einer Semmel auf dem Roste gelb, richtet die Suppe darüber an, und bestreut sie ebenfalls noch mit Zimmet und Zucker.

Eine (Consomme) Consomm-Suppe.

Man schneidet die Rinde von 2 bis 3 schön gelb gebackenen Semmeln oder Milchbroden ab, nimmt sie in eine Kastrol, gießt recht gute fette Fleischbrühe daran, bis die Rinde bedeckt ist, setzt sie auf ein gleiches Kohlfeuer, läßt sie so lang kochen, bis sie unten eine starke gelbe Kruste hat. Nun wird Fleischbrühe mit Petersilie in eine Suppenschüssel angerichtet, die Kruste mit einem Eßlöffel stückweise herausgestochen, wie anderes Brod in die Schüssel gelegt, und die Suppe sogleich auf den Tisch gegeben.

Eingelaufene Suppe.

So viel Personen, soviel nimmt man Kochlöffel Mehl (auf jeden Löffel wird ein Ey gerechnet), etwas Salz dazu, rührt es sogleich mit 2 Eyern und etwas Milch an, bis der Taig wie ein Klöße-Taig ist, und thut nun die übrigen Eyer vollends dazu. Dieser Taig muß etwas dicker seyn als ein Flädleins-Taig; hierauf macht man gute Fleischbrühe in einer Kastrol siedend, und läßt den Taig durch einen Schaumlöffel langsam hineinlaufen, daß es ganz kleine Klümplein gibt. Wenn die Suppe ein paarmal aufgekocht hat, wird sie angerichtet, und ein wenig Muskatblüthe und Schnittlauch darüber gestreut. — Eine solche Suppe kann man auch ohne Fleischbrühe in

Digitized by Google

ſiedendes Waſſer mit etwas Salz laufen laſſen, dann in Butter- oder Schmalz-Brodbroſamen oder Semmel gelb röſten, und damit ſchmälzen.

Suppe mit grünen Erbſen.

Man pflückt ſolche noch ganz klein aus, hackt eine Handvoll Peterſilie fein, zerläßt dann 2 Loth Butter in einem Geſchirre, legt die Peterſilie und die Erbſen darein, ſtreut ſo viel Mehl, als man zwiſchen 3 Fingern faſſen kann, darüber, und thut etwas Muskatnuß und Salz dazu; wenn dieß Alles zuſammen gedämpft iſt, wird die Fleiſchbrühe (man kann auch Krebsbrühe dazu nehmen) darein gethan, und die Suppe über geröſtetes Brod oder kleine Klöße angerichtet.

Weiße Erbſen-Suppe.

Ein Meßlein Erbſen wird mit kaltem Waſſer, einem Stück friſcher Butter und ein klein wenig Kümmel zugeſetzt. Wenn ſie nun recht eingekocht und weich ſind, werden ſie mit 3 Schoppen oder 1 Maaß guter ſüßer Milch durchgetrieben, Ingwer und Muscatblüthe (von beyden ein wenig) darein gethan. Erſt aber vor dem Anrichten der Suppe thut man Salz daran, weil ſonſt die Suppe klumpig würde. Wenn ſolche wieder aufgekocht iſt, wird ſie über gebähte Semmel- oder Weck-Schnitten angerichtet. — Will man aber keinen Weck oder anderes Brod dazu nehmen, ſo werden 4 Eyergelb mit einem Glaſe ſüßem Rahm verrührt und an die Suppe gethan, nur muß ſie auf dieſe Art etwas dicker durchgetrieben ſeyn, oder weniger Milch genommen werden.

Erdbeer-Suppe.

Für 6 Perſonen verliest man 3 ſtarke Schoppen Erdbeeren, läßt ſie in 2 Scheppen Wein und

2 Schoppen Wasser so lang als harte Eyer sieden, treibt sie durch ein Haarsieb, thut 8 Loth Zucker und ein halbes Quint Zimmet darein, läßt sie noch einigemal aufwallen, richtet sie über gebähte Weckschnitten an, und bestreut die Suppe mit klein geschnittener Zitronenschale und gestoßenem Zimmet.

Noch besser und dem Erdbeer-Geschmack ähnlicher kann man die Suppe machen, wenn man die Hälfte von den Erdbeeren roh durch ein Haarsieb treibt, und solche bey'm Anrichten darunter mischt.

Klare Eyersuppe.

Für 6 Personen verrührt man 8 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe recht, gießt 4 Schoppen (2 Bouteillen) gute kräftige, mit Wurzeln abgekochte oder auch braune kalte Bouillon (Fleischbrühe) an die Eyer, rührt es zusammen, läßt es durch einen Seiher oder durch ein Sieb laufen, nimmt dieses alsdann in die zum Aufstellen bestimmte Terraine (Suppenschüssel), setzt dieselbe in einer Kastrol oder in einem anderen tauglichen Geschirr in besonder siedendes Wasser, deckt die Terraine zu, und läßt sie so lange kochen, bis man glaubt, die Eyer seyen gut. Dieß sieht man daraus, wenn die Eyer oben wie eine Creme, unten aber ganz hell aussehen. Man streut nun Muskatnuß auf die Suppe, und gibt sie so zur Tafel.

Suppe von gesottenen Eyern.

Für 6 Personen werden 4 hartgesottene Eyer geschält, und nebst etwas Petersilie und einigen Blättern Basilikum klein gewiegt oder gehackt. Hierauf wird ein Stückchen Butter in eine Kastrol genommen, das Gehackte darin gedämpft,

so viel Fleischbrühe daran gegossen, als man nöthig hat, Muskatblüthe daran gethan, und nur so lang als ein weiches Ey gekocht. Ehe die Suppe über geröstetes Brod angerichtet wird, nimmt man das Gelbe von 3 hartgesottenen Eyern in eine Schüssel, zerdrückt es recht (wohl) mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, rührt von der siedenden Suppe nach und nach darein, und richtet sie gleich an, ohne die Suppe mehr kochen zu lassen, damit sie nicht gerinnt.

Eyerkäse in weißer oder brauner Fleischbrühe.

Für 4 Personen verrührt man 6 Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm, thut es nebst Salz, Muskatnuß und nur 4 Tropfen Zitronensaft in eine messingene Pfanne, und läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer langsam anziehen. Sobald es zu gerinnen anfängt, wird es in eine Form gegossen, welche durchaus kleine Löchlein hat. Wenn es fest beysammen ist, werden 2 Messerrücken dicke Stückchen abgeschnitten, und in die zubereitete Fleischsuppe gelegt. — In Ermanglung einer Form kann auch der Käse in eine Serviette zusammengebunden und aufgehängt werden.

Flamändische Suppe oder Suppe à la Flamande.

Für 6 bis 8 Personen schneidet man 2 Hände voll Sauerampfer fein (wie Kraut), läßt solche mit ¼ Maaß (oder 1 Schoppen) guter Fleischbrühe (bouillon) kochen, bis der Sauerampfer weich ist, gießt dann so viel Fleischbrühe dazu, als man glaubt nöthig zu haben. Ehe man die Suppe anrichtet, wird sie mit 6 Eyergelb, welche man mit ½ Schoppen sauren Rahm gut verrührt, und durch ein Haarsieb hat laufen lassen, abgezogen.

Digitized by Google

Hiezu werden französische Omeletts (Omelettes) gemacht; man nimmt zu denselben 12 Eyer, verklopft sie gut, thut ein wenig Salz und Muskatnuß nebst einem halben Schoppen Wasser dazu, und backt sie wie andere Pfannkuchen, aber nur auf einer Seite, mit klarer *) Butter, sticht sie dann mit einem Ausstecher aus, oder schneidet sie in beliebige Stückchen.

*) Anmerkung: Klare (geklärte) Butter heißt, wenn man dieselbe zuvörderst in der Wärme oder auf dem Feuer leicht vergehen, und dann durch ein Sieb laufen läßt, damit das Unreine in demselben zurück bleibt.

Genueser-Suppe, oder Suppe à la Génoise.

Für 6 oder 8 Personen wiegt (oder hackt) man die Brüste von 2 abgebratenen Feldhühnern, (in Ermanglung derselben kann man auch Wild- oder Kalbs-Braten nehmen,) ganz klein, schneidet 12 bis 16 Chalotten-Zwiebeln fein, dämpft sie in einem halben Vierling (4 Loth) Butter weich, nimmt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß noch ein wenig mit den Zwiebeln, thut ein wenig zuvor fein gehackte Petersilie daran, füllt es mit einer halben Maaß Bouillon (guter Fleischbrühe) auf, läßt es zu einer dicken Sauce einkochen, nimmt das Fett, welches sich während des Kochens oben ansetzt, rein ab, thut dann das gewiegte Fleisch mit dem gehörigen Salz und ein wenig feiner Muskat-Blüthe hinein, verrührt 4 bis 5 Eyergelb mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm, und zieht das Hachis (Haschi oder Gehackte) während des Kochens damit ab; sobald die Eyer dabey sind, darf es nicht mehr kochen. Dann backt man 6 Flädlein, schneidet sie in 6 Finger lange und 3 Finger breite Stückchen, bestreicht sie mit Eyern, streicht von dem Haschi

einen Eßlöffel voll hinein, läßt aber an den 4 Seiten eines halben Fingers breit leer, rollt die Stückchen auf, und schlägt den obern Theil ein, wendet sie in 3 bis 4 zuvor verklopften (verklepperten) Eyern und dann in Mutschelmehl um, und backt sie in heißem Schmalz gelb, läßt sie rein ablaufen, thut sie in eine Suppenschüssel, und gießt gute Jus (braune Fleischbrühe), welche kochend seyn muß, darüber.

Anmerkung: Die Erklärung des Ausdruckes: Mit Eyergelb abziehen, findet sich im I. Theil dieses Kochbuches auf S. 2. u. im II. Theil bey der Zitronen-Suppe.

Gewöhnliche Gerste.

Für 3 bis 4 Personen wird ein Viertelpfund ordinaire (gewöhnliche) Koch-Gerste verlesen, und mit frischem Wasser ein bis zwei mal abgewaschen, dann ein halber Kochlöffel voll weißes Mehl mit einem Schoppen kaltem Wasser und einem halben Gläschen guter Milch daran gerührt, nebst einem Stückchen Butter in einer Kachel an das Feuer gesetzt, langsam gekocht, und fleißig umgerührt, weil sie in einem hohen Hafen leicht anbrennt und gern überläuft. Wenn sie nun dick gekocht ist, wird sie stark verrührt und Fleischbrühe daran gegossen. Kocht eine Gerste länger als 3 Stunden, so wird sie röthlich. Kurz vor dem Anrichten wird Schnittlauch und kleingeschnittene Petersilie darein gethan. Feine Gerste wird ebenso gekocht, nur daß statt der Milch halb so viel süßer Rahm genommen, sie auch nur einmal gewaschen wird. — Wer Sellerie oder Petersilie liebt, kann dergleichen darein thun.

Gerstenschleim auf Englische Art.

Man nimmt 4 Loth Gerste, setzt sie mit 2 Loth Butter und einer halben Maaß kaltem Wasser zum

Digitized by Google

Feuer, läßt sie ganz kurz einkochen, gießt dann ½ Maaß (2 Schoppen) guten Wein daran, läßt ihn recht damit durchkochen, treibt sie durch einen Seiher oder Sieb, thut Zucker und Zimmt nach Belieben, nebst etwas Zitronenschale, in den durchgetriebenen Schleim, und läßt es noch eine Zeit lang kochen. Vor dem Anrichten werden 4 Eyergelb mit dem Saft von einer Zitrone und etwas Wasser verrührt, und in den Schleim gerührt.

Gerstengrütze.

Diese stößt man mit frischem Wasser ab, nimmt sie in eine Kachel, thut ein Stückchen Butter und 2 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, und rührt sie mit einer halben Maaß Wasser an. Ist sie eingekocht, so rührt man Fleischbrühe daran, und verfährt im Uebrigen wie bey der Gerste. Nur darf kein Mehl daran gethan werden. — Muskatnuß ist für die Suppe gut, wenn sie darüber gestreut wird. — Die Grütze braucht nur 2 Stunde lang zum Kochen.

Habergrütze.

Diese wird rein gelesen (auf jede Person rechnet man eine kleine Hand voll), dann reibt man sie mit einem reinen leinenen Tuche ab, thut 4 Loth, nach Verhältniß auch mehr, frische Butter daran, dämpft die Kerne darin, thut halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, und läßt sie langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, wird sie jedesmal wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt, und vor dem Anrichten Muskatblüthe und das gehörige Salz daran gethan. Die Suppe kann alsdann mit den Kernen oder auch durchgetrieben gegeben werden.

Suppe von Hasen.

Hiezu nimmt man das Geräusche, den Kopf, den Hals, auch die vordern Läufe, wascht dieß sauber, zerhauet es ein wenig, setzt es in einem Topf oder Hafen mit Wasser, Salz, 2 Lorbeerblättern, einer großen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, etwas Thymian, Basilikum und einigen gequetschten Wachholderbeeren zu, gießt, sobald das Fleisch weich ist, die Brühe durch einen Seiher, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl braun in 6 Loth zuvor zerlassener Butter, dämpft eine fein geschnittene Chalottenzwiebel darin, gießt die durchgetriebene Brühe daran, läßt es noch ein wenig durchkochen, richtet dann die Suppe über zart eingeschnittenes schwarzes Brod an, läßt sie noch auf Kohlen anziehen, und gibt sie zu Tische.

Suppe mit Hechtklößen.

Für 12 Personen nimmt man ein halbes Pfund Butter in eine Kastrol oder Kachel, läßt, wenn sie ein wenig zergangen ist, 10 Loth feines Mehl darin anziehen, rührt es mit ohngefähr 9 bis 10 Schoppen guter Fleischbrühe an, schneidet einige Scheiben Sellerie darein, und läßt ihn langsam weich kochen. Hierauf schuppt man einen pfündigen Hecht, nimmt ihn aus, und wascht ihn sauber aus, schneidet das Fleisch von dem Rücken ab, blanschirt es ohne Salz in heißem Wasser, nimmt es wieder heraus, grätet es rein aus, und hackt es mit dem übrigen Hechtfleisch, welches roh geblieben ist, klein. Alsdann nimmt man es mit halb so viel geriebenem Weck- oder Semmel-Mehl, als es Fischfleisch ist, in eine Schüssel, thut einen in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerweck nebst einem ziemlichen Stücke Butter, etwas Salz, gehackter Petersilie und Zitronen-

schale dazu, rührt es mit so viel Eyern, als nöthig sind, zu einem nicht zu festen Taig an, und formt nun aus dieser Masse runde Klößchen, kocht solche in gesalzenem Wasser, läßt sie, wenn sie fertig sind, in einem Haarsieb ablaufen, legt sie in die Suppenschüssel, richtet die vorhergekochte Suppe, in welche man noch ein wenig fein geschnittene Petersilie gethan, und sie mit einigen Eyergelb abgezogen hat, darüber an, und reibt etwas Muskatnuß darauf.

Hühner-Suppe.

Man setzt ein halbes altes geputztes Huhn (Henne) mit Salz, 1 Sellerie- und 1 Petersilienwurzel, einigen gelben Rüben und etwas Salz in einem anderthalbmäßigen Hafen zu. Wenn das Huhn weich ist, so macht man das Fleisch ab, hackt es mit 12 geschälten Mandeln und dem Gelben von 3 hartgesottenen Eyern zusammen, stoßt die Beine davon in einem Mörser, thut hierauf das Gehackte dazu, stoßt es auch noch mit, nimmt dann das Gestoßene in eine Kachel, rührt es mit der Hühnerbrühe an, läßt es noch ein wenig zusammen kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, thut ein wenig Muksatnuß darein, läßt die Brühe nur bis an das Kochen kommen, und richtet sie sogleich über gebähte Semmeln- oder Wecken- (Weißbrod-) Schnitten an.

Hühnersuppe mit Hirnschnitten.

Zu einer Suppe für 6 Personen kocht man eine halbe Henne oder 2 junge Hahnen, siedet indessen 25 Krebse, stoßt sie fein, dämpft sie in Butter, gießt gute Fleischbrühe darüber, läßt sie etwas kochen, und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf wässert man das Gehirn aus 2 Kalbsköpfen, häutelt es und hackt es mit einem starken Eß-

Digitized by Google

löffel voll geriebener Semmel oder Wecks recht fein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz, Muskatenblüthe und ein wenig Ingwer dazu, schlägt 4 Eyer daran, rührt es mit einigen Eßlöffeln voll Mehl zu einem leichten Taig, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet solche so zu, daß noch ein wenig Raum darin ist, läßt den eingebundenen Taig in siedendem Wasser so lange kochen, bis er fest zusammen hält, nimmt ihn dann wieder heraus, und läßt ihn erkalten. Nun schneidet man eines kleinen Fingers lange Streifen davon, legt solche in die Suppenschüssel, die Henne oder Hahnen darauf, richtet die durchgetriebene Krebsbrühe darüber an, und zieht dann die Suppe mit einigen Eyerzelb ab.

Suppe à la Jacobine (Schakobin).

Für 5 bis 6 Personen wird eine Terraine (Suppenschüssel) von Porzellan oder Zinn genommen, welche einen passenden Deckel hat. Nun verrührt man in einem Hafen (Topf) 6 ganze Eyer und das Gelbe von 6 andern stark, gießt soviel kalte Bouillon oder Fleischbrühe, als die Terraine faßt, an die Eyer, rührt dieß wohl untereinander, etwas Muskatenblüthe und Salz darunter, schüttet Alles in die Terraine, setzt solche in einer Kastrol oder hinlänglich großen Kachel in siedendes Wasser, und kocht sie anderthalb Stunden darin, nimmt die Schüssel heraus, trocknet sie rein ab, und bringt sie sogleich auf den Tisch. Zuvor noch streut man fein geschnittenen Schnittlauch oder eben so feine Petersilie darüber, und garnirt sie mit länglicht geschnittenen, und in der Fleischbrühe gesottenen gelben Rüben und andern Wurzeln.

Suppe von Kalbshirn.

Für 6 Personen nimmt man von 2 Kälbern das Hirn, macht das Häutchen rein davon, rührt sie dann in einer Schüssel mit einem Viertelpfund frischer Butter zusammen, und 2 bis 3 Eßlöffel voll Mutschel- oder Semmel-Mehl, Muskatnuß und Salz darein, thut 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe daran, gießt so viel Fleischbrühe in eine Kastrol, als man zur Suppe nöthig hat, setzt dieselbe über ein Kohlfeuer, und legt von der Masse ein kleines Knöpflein (Klößchen) ein. Hält es sich, so wird fortgefahren, im Gegentheil mit etwas Semmelmehl geholfen. Wenn die Klöße alle eingelegt sind, und eine Viertelstunde gekocht haben, richtet man sie ohne Brod in die Terraine (Suppenschüssel) an. — Man kann, wenn man will, ein paar Eyergelb darin abziehen.

Suppe von Kalbshirn mit Choux (Schu).

Für 6 bis 8 Personen legt man 4 Kalbshirne in laues Wasser, damit das Blut herauszieht, häutelt solche hierauf rein, legt sie auf ein leinenes Tuch, daß das Wasser ablauft, wiegt oder hackt sie fein, dämpft eine zuvor klein geschnittene oder gehackte Zwiebel in einem halben Vierling (4 Loth) Butter weiß, thut etwas fein gewiegte oder gehackte Petersilie dazu, dämpft damit die Kalbshirne ein wenig, füllt mit guter Fleischbrühe auf, läßt es ein wenig kochen, salzt es, nimmt ein wenig Muskatnuß daran, thut 6 Eyergelb, welche zuvor mit 3 bis 4 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt, und durch ein Haarsieb gelassen sind, dazu. Sobald die Suppe mit dem Eyergelb abgezogen ist, läßt man sie nicht mehr kochen, sondern richtet sie sogleich über die Choux an.

Digitized by Google

Zu den Chour macht man anderthalb Schoppen Milch siedend, thut 2 bis 3 Hände voll Mehl und ungefähr 2 Nuß groß Butter nach und nach darein, rührt damit die kochende Milch so lange auf dem Feuer, bis sich der Taig von den Seiten des Geschirrs losschält; dann rührt man, so lange der Taig noch lau ist, 6 bis 8 Eyer hinein, salzt ihn gehörig, setzt davon vermittelst einer Backspritze eines halben Fingerglaichs lange Stückchen in heißes Schmalz ab, backt sie stark gelb, und legt sie auf ein Tuch oder Papier, damit das Schmalz gut abläuft.

Kieselsuppe.

Zwey Wecken oder Semmeln werden genommen, ganz gelassen, nur kreuzweise Schnitte darein gemacht, und nach diesem in die gehörige Suppenschüssel gelegt, welche auf Kohlen gesetzt werden kann. Alsdann macht man 4 Loth Schmalz heiß, gießt solches über die Wecken, brüht sie hierauf mit siedendem Wasser ab, thut das gehörige Salz dazu, läßt die Suppe auf Kohlen ein paarmal aufkochen, verrührt vier Eyer, setzt die Suppe von den Kohlen ab, gießt dann erst die verrührten Eyer darüber, macht wieder 4 Loth Schmalz heiß, röstet etwas kleingeschnittene Zwiebeln und Brodbröckelein darin gelb, und schmälzt die Suppe damit.

Klostersuppe mit Wein.

Für 4 bis 5 Personen verliest man ein Viertelpfund Reis, reibt ihn mit einem leinenen Tuche rein ab, stoßt ihn im Mörser, siebt ihn durch, rührt ihn mit einem Schoppen kaltem Wasser an, setzt ihn auf Kohlen, rührt ihn fleißig, daß er nicht klößig wird, thut, wenn er eine Weile gekocht hat, $\frac{1}{2}$ Bouteille (1 Schoppen) weißen Wein,

und die Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone nebst Zucker dazu. Ist der Reis zu dick gekocht, so wird mit weißem Wein geholfen. Vor dem Anrichten verrührt man 6 Eyergelb stark mit kaltem Wein, gießt die gekochte Suppe langsam daran, richtet sie in die Suppenschüssel an, und streut etwas gestoßenen Zimmet darüber.

Gewöhnliche Linsensuppe.

Für 3 bis 4 Personen wird ein Schoppen verlesene und rein gewaschene Linsen mit Wasser und Salz zugesetzt. Man kann auch ein Stückchen dürres Fleisch darein thun.

Wenn die Linsen weich sind, werden sie durch einen Seiher getrieben, und in einen Hafen oder eine Kachel gethan. Hierauf röstet man in einem Stückchen Butter oder Schmalz einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel darin, rührt es an die Suppe, und thut etwas grob gestoßenen Pfeffer daran. Wenn sie noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie über zart eingeschnittenes gewöhnliches Brod angerichtet, und oben mit gerösteten Zwiebeln geschmälzt.
(Die b e s s e r e Linsensuppe findet sich schon im I. Theile.)

Grüne Nudelsuppe.

Eine Handvoll verlesener und von den Stielen gereinigter Spinat wird gewaschen, und mit kochendem Wasser abgebrüht, nach einer halben Stunde abgegossen und kaltes Wasser daran gethan, dann fest ausgedrückt, ein wenig gehackt, und hierauf im Mörser fein gestoßen. Nun verrührt man in einer Schüssel 3 Eyer mit ein wenig Salz, nimmt den gestoßenen Spinat und feines Mehl darein, und schafft es so lange, bis es ein fester Taig zum Auswällen ist; daraus wällt man 3 Kuchen, läßt diese ein wenig abtrocknen,

Digitized by Google

schneidet sie nun etwas gröber als feine Nudeln, und kocht sie in guter Fleischbrühe nur so lange als weiche Eyer. Statt der Nudeln kann man auch viereckigte Stückchen daraus machen, und es auf beyde Arten als Suppe geben.

Eine Panade-Suppe auf französische Art.

Es werden runde Semmeln oder Wecken von außen ein wenig abgerieben, zu 4 Theilen geschnitten, die Krummen oder Brosamen herausgenommen, die Stückchen mit frischer Butter bestrichen, und in einem Backofen oder auf Kohlen gelb gebacken. Nun nimmt man ein gutes (ziemliches, je nachdem man mehr oder weniger verfertigt) Stück Butter in ein irdenes Geschirr, thut die kleingeschnittenen Brosamen, worauf ein wenig Salz und Muskatnuß gestreut wird, darein, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, deckt das Geschirr zu, und kocht es auf Kohlen weich, so daß es unten eine gelbe Scharre bekommt. Alsdann sticht man es in eine Schüssel aus, richtet gute Fleisch- oder helle Erbsen-Brühe darüber an, legt die gebackenen Weck- oder Semmel-Schnitten darauf, und trägt dann gleich auf.

Suppe mit Purré (Pûrré, d. i. Durchgetriebenem) von Sauerampfer und gebackenem Kalbs-Hirn.

Für 8 — 10 Personen nimmt man 8 — 10 Hände voll Sauerampfer, 4 — 5 Stücke Kopf-Salat, waschts, drückts aus, thut es in ein Geschirr mit ein wenig Salz, dämpft es über dem Feuer langsam weich, und gießt es auf ein Haarsieb, damit das noch Wässerige ablauft; wenn dieß geschehen ist, wird es durchgetrieben und in 4 Loth Butter, in welcher 2 kleine Kochlöffel voll Mehl weiß geröstet worden, gethan, mit diesem ein wenig auf dem Feuer abgedämpft, und dann

mit 1 Maaß guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit 6 — 8 Eyergelb, welche mit einigen Löffeln voll saurem Rahm verrührt, und durch ein Sieb gelassen sind, kochend abgezogen, gesalzen, ein wenig Muskatnuß dazu gethan, und über die gebackenen Kalbs-Hirne angerichtet.

4 Kalbs-Hirne werden dazu in laues Wasser gelegt, einige Zeit darin gelassen, und dann gehäutelt; nun nimmt man 1 Maaß Wasser, einen Schoppen Essig, eine in 4 Theile geschnittene Zwiebel, 12 — 14 ganze Pfefferkerne, 1 Lorbeer-Blatt, ein wenig Zitronenschale, 3 — 4 Gewürznelken, legt, wenn dieß einige Zeit gekocht hat, die Kalbs-Hirne langsam darein, läßt sie einige Mal mit aufkochen und kalt darin werden, nimmt sie dann auf ein reines leinenes Tuch, und schneidet, wenn sie zuvor rein abgelaufen sind, jedes halbe Hirn in 4 Theile, salzt sie, pfeffert sie ein wenig, verklopft 3 — 4 Eyer, wendet die Hirnstückchen darin, und nachher in Mutschel- oder Semmel-Mehl um, und backt sie in heißem Schmalz gelb, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt sie gut ablaufen.

Quittensuppe.

Für 4 Personen werden 3 bis 4 Quitten von mittlerer Größe in siedendem Wasser weich gekocht, und alsdann herausgenommen. Wenn sie nun auf einem Teller erkaltet sind, wird die Haut dünn abgeschält, und das Mark rein davon geschabt, alsdann durch einen Seiher mit einem Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille), auch etwas mehr Wein, und halb so viel Wasser durchgetrieben, auf Kohlen gesetzt, ein Stück Zucker daran gethan, durchgekocht, hierauf das Gelbe von zwey Eyern verrührt, die Suppe langsam darein gegossen, und nun gleich über kleingeschnittene Brödelein Milchbrod, welche zu-

Digitized by Google

vor in Butter oder Schmalz gelb gedörret sind, angerichtet.

Reis Suppe à la Croissy (a la Croassy).

Für 6 bis 8 Personen setzt man ein halbes Pfund zuvor rein verlesenen und gewaschenen Reis mit Wasser über das Feuer, läßt ihn eine halbe Viertelstunde kochen, gießt ihn ab, thut ihn in kaltes Wasser, schüttet ihn auf ein Sieb, läßt ihn gut ablaufen, nimmt ihn mit einer halben Sellerie-Wurzel und 1 Zwiebel (diese mit 3 Gewürz-Nelken gespickt) in ein Geschirr, und soviel gute Fleischbrühe dazu, als man zur Suppe nöthig hat, und läßt ihn kochen, bis er weich ist; nur darf er nicht zu weich gekocht werden, denn die Kerne müssen ganz bleiben.

Zum Färben der Suppe werden 6 bis 8 schöne Gelberüben auf dem Reibeisen gerieben, mit einer halben Maaß guter Fleischbrühe kurz und weich gekocht, und durch ein Haarsieb getrieben. Ehe man die Suppe anrichtet, wird sie mit den durchgetriebenen Gelbenrüben legirt (vermischt), und gesalzen.

Bevor die Gelberüben in die Suppe gethan werden, nimmt man die Sellerie-Wurzel und die mit Nelken gespickte Zwiebel heraus.

Reissuppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe.

Für 5 bis 6 Personen wird ein Viertelpfund Reis verlesen, sauber gewaschen, mit einer halben Maaß Fleischbrühe zugesetzt, und langsam gekocht, bis er weich wird. Man darf aber nicht darin rühren, damit er ganz bleibt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man den Reis in ein größeres Geschirr, 3 Schoppen oder 1 Maaß braune Fleischbrühe daran, etwas Muskatenblüthe dazu, und läßt dieß auf schwachen Kohlen gelinde kochen. Indessen schneidet man ein Milch-

brod zu dünnen Schnitten, thut diese in eine kleine Schüssel, verrührt hierauf 4 Eyer mit einem halben Schoppen guter Milch, nimmt 2 Loth ganz fein geschnittenen Speck, ein wenig Schnittlauch (Graslauch) oder feingeschnittene Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß dazu, rührt es unter die Eyer, schüttet es hierauf über das geschnittene Milchbrod, und macht es nur leicht untereinander, damit die Schnitten ganz bleiben. Nun wird eine Kastrol oder ein rundes Becken mit Butter bestrichen, das Eingerührte hinein gefüllt, und in einem nicht mehr heißen Ofen nur gelblicht gebacken. Alsdann sticht man lange Stückchen davon in die Suppenschüssel aus, und richtet den gekochten Reis darüber an.

Reissuppe mit Krebsen.

Für 7 bis 8 Personen wird ein halbes Pfund Reis mit 1 Maaß Wasser und einem Stück frischer Butter zugesetzt. Hierauf siedet man 12 bis 15 Krebse, putzt sie rein, thut die Schwänze davon bey Seite, stoßt die Schalen mit 4 Loth Butter, dämpft sie dann in einer Kachel (Fußtippen), und gießt gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig durchgekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb, schöpft die Butter oben ab, und gießt die Krebsbrühe an den Reis. Die abgeschöpfte Butter wird aufgehoben bis zum Anrichten. Kommt sie gleich an den Reis, so wird sie durch das lange Kochen blaß und unangenehm im Essen. — Die bey Seite gelegten Krebsschwänze schneidet man nun zu 3 länglichten Theilen, thut sie nebst der Krebsbutter, kleingeschnittenem Schnittlauch und etwas Muscatblüthe in die Suppenschüssel, richtet den gekochten Reis, wenn er sein gehöriges Salz hat, darüber an, und rührt ihn damit untereinander.

Reis-Suppe mit Wein.

Für 6 bis 7 Personen wird ein halbes Pfund Reis verlesen, und durch 3 bis 4 warme Wasser zwischen den Händen recht gerieben, dann mit siedendem Wasser abgebrüht, nach einer Viertelstunde abgegossen, in eine Kastrol oder Kachel 2 Loth frische Butter und 1 Messerspitze Salz gethan, und 1 Maaß Wasser darüber gegossen. So läßt man ihn auf Kohlen langsam kochen, bis er dick eingekocht ist, thut dann eine halbe Maaß (1 Bouteille) weißen Wein, die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zucker und ein Stückchen ganzen Zimmet daran, und läßt dieß Alles zusammen noch miteinander durchkochen. Sollte die Suppe zu dick werden, so wird ihr mit halb Wein und halb Wasser geholfen. Wenn sie angerichtet ist, wird Zucker und Zimmet darüber gestreut, auch das Gelbe von ein paar Eyern mit ein wenig kaltem Wein abgezogen, und in die Suppe gerührt, ehe man sie aufträgt.

Schmarollen in Fleischbrühe als Suppe.

Für 4 Personen rührt man 4 starke Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Salz und kalter Milch glatt an, schlägt 4 Eyer darein, verdünnet es mit etwas Milch, so daß der Taig etwas dicker als zu Flädlein wird, macht ein Viertelpfund Schmalz (Schmelzbutter) in einer eisernen Pfanne recht heiß, setzt es dann vom Feuer ab, bis es wieder erkaltet ist, rührt nun den Taig hinein, und denselben langsam über dem Kohlfeuer, bis er zu einer dicken Masse wie ein gebrühter Taig geworden ist, nimmt solchen in eine Schüssel, ein wenig Schnittlauch und Muskatnuß dazu. Sobald der Taig abgekühlt ist, rührt man ihn mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 4 andern an, gießt

alsdann in eine zinnerne oder andere, mit einem Deckel versehene Suppenschüssel, welche auf den Tisch kommt, so viel Fleischbrühe, daß sie zur Hälfte voll wird, setzt die Suppenschüssel auf ein Kohlfeuer, legt, sobald die Fleischbrühe kocht, von der Masse runde Schmarollen ein, und deckt sie, wenn sie alle eingelegt sind, mit dem Deckel zu. Wenn sie kochen, daß die Brühe neben heraus quillt, sind sie fertig, und müssen nun, ohne aufgedeckt zu werden, schnell auf den Tisch gebracht, und sogleich gegessen werden, sonst verlieren sie ihre Güte.

Schnecken-Suppe.

Zu einer Suppe für 6 bis 8 Personen nimmt man 50 Schnecken, läßt sie, wenn sie zuvor auf die einigemal in diesem Buche angezeigte Art gereinigt sind, in Fleischbrühe sieden, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus, hackt 2 Theil davon ganz fein, dämpft sie ein wenig in Butter, gießt so viel Fleischbrühe, als zur Suppe nothwendig ist, daran, läßt sie nebst ein wenig Muskatblüthe noch einigemal aufkochen, richtet sie dann über gebähte Weck- oder Semmel-Schnitten an, legt die zurückbehaltenen ganzen Schnecken darauf, und zieht sie mit einigen Eyergelb ab.

Suppe mit Wachteln.

Für 6 Personen nimmt man ein Dutzend Wachteln, putzt und reinigt dieselben, blanchirt sie in heißem Wasser, und legt sie dann wieder einige Minuten in kaltes Wasser, dann bratet man dieselben nebst kleingehackten Suppenkräutern in Speck braun, füllt so viel Fleischbrühe darauf, als man zur Suppe bedarf, und läßt sie weich kochen. Hierauf kocht man in einem andern Geschirr einige Artischockenboden (oder Käse) und eine Handvoll Champignons, schneidet solche, wenn sie gekocht

Digitized by Google

sind, in Scheiben, dämpft sie mit ein wenig Mehl in Butter ab, gießt von dem Wasser, worin sie gekocht sind, einige Löffel voll daran, drückt ein wenig Zitronensaft darein, und ziehet sie mit einigen Eyergelb ab. Wenn nun auch die Wachteln gekocht sind, nimmt man alles Fett von der Suppe ab, macht solche mit der Brühe von den Artischocken und Champignons säumig, belegt eine Suppenschüssel mit gebähten Weckschnitten, legt die Wachteln schön darauf, und richtet die Suppe nebst den Artischocken und Champignons darüber an.

Französische Wassersuppe.

Von gewöhnlichem Brod schneidet man ganz feine Schnitten ein, salzt solche, und richtet sie wie eine andere Suppe mit kochendem Wasser an. Zu einer halben Maaß Wasser nimmt man den dritten Theil oder 1 Schoppen süßen Rahm, und gießt solchen kalt daran, zerläßt alsdann 6 Loth Butter, röstet eine vorher zu kleinen Stückchen geschnittene Zwiebel gelb darin, und schmälzt die Suppe damit.

Anmerk. Ehe der Rahm darein gegossen wird, muß die Suppe auf Kohlen stark angezogen haben, weil sie mit dem Rahm nicht mehr kochen, sondern nur warm erhalten werden darf.

Weiße Weinsuppe.

Soll diese recht gut und schmackhaft werden, so wird lauter Wein und kein Wasser dazu genommen. Für 3 Personen setzt man 1 Bouteille oder 2 Schoppen Wein auf Kohlfeuer, rührt in einem andern Geschirr einen kleinen Kochlöffel Mehl mit kaltem Wein glatt an, das Gelbe von 6 Eyern darein, gießt, wenn der Wein siedet, denselben nach und nach an die Eyer, nimmt am Zucker abgeriebene Zitronenschalen, ein wenig Zimmet und so viel

Digitized by Google

Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen nur einigemal aufkochen, richtet dann die Suppe über in Butter geröstete Semmeln oder kleine Biscuits an, und gibt sie gleich zu Tische.

Weinsuppe mit kleinen Rosinen.

Zu einer Suppe für 3 bis 4 Personen stoßt man 4 Loth gewaschene kleine Rosinen in einem Mörser fein, nimmt eine starke Handvoll geriebene oder sehr fein gestoßene Mandeln, und einige gebähte und wieder in Wein eingeweichte Weckschnitten dazu, treibt es mit 2 Schoppen Wein durch einen Seiher oder Durchschlag, thut nach Belieben Zucker und Zimmet dazu, läßt es einigemal aufkochen, und richtet es über geröstete Weck- oder Weißbrod-Schnitten an.

Suppe mit gekochtem Weißkohl.

Für 4 Personen werden 2 Weißkohl-Häupter im Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeschößt, und auf ein Brett gelegt. Dann legt man jedes Blatt auseinander, doch so, daß das Häuptchen ganz bleibt, streicht von der hierunten angezeigten Farce auf jedes Blatt einen Eßlöffel voll, schlägt jedes gefüllte Blatt herauf, so daß es die Form eines Kohlkopfes bekommt, umwickelt das Häuptchen mit ein wenig Bindfaden, damit es im Kochen nicht von einander falle. Nun setzt man gute Fleischbrühe in einer Kastrol oder Kachel über das Feuer, legt, wenn sie kocht, die gefüllten Köpfe hinein, und deckt die Suppe zu. Bey dem Anrichten löset man den Bindfaden ab, und gibt sie nun zu Tische.

Fleisch-Farce (Fülle) zu verfertigen.

Man hackt ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch und 4 Loth Ochsenmark klein, schneidet von

2 altgebackenen Wecken oder Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, drückt es aus, stoßt es mit dem gehackten Fleisch in einem Mörser fein, und nimmt es dann in eine Schüssel. Nun schneidet man etwas Chalotten- oder andere Zwiebeln und ein wenig Peterstlie fein, dämpft es ein wenig, thut es zu der Farce, und rührt es mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern, etwas Muskatnuß und Salz an.

Diese Farce (Fars) kann zu dem oben angeführten Weißkohl gebraucht werden. Will man die Farce an einem Fasttage brauchen, so nimmt man statt des Fleisches und Markes Fische. Zu einem halben Pfund eines ausgegräteten Fisches werden Zwiebeln und Peterstlie in einem Viertelpfund Butter gedämpft, und 3 Eyer darein gethan. Dieses wird nun unter das Uebrige mit 3 Eyergelb und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm gerührt.

Zitronen-Suppe.

Für 4 bis 5 Personen reibt man 3 saftige Zitronen am Zucker ab, schneidet von denselben das Weiße weg, weil es sehr bitter ist, das Uebrige aber zu dünnen Rädchen. Hierauf nimmt man ein Stückchen Butter in eine Kastrol oder Kachel, röstet einen halben Kochlöffel Mehl halb gelb, gießt Wasser daran, so viel als man zur Suppe nöthig hat, thut die Zitronen darein, ein Stückchen ganzen Zimmet und so viel Zucker dazu, bis es die gehörige Süße hat. Wenn die Suppe kurze Zeit durchgekocht hat, wird sie durch ein Haarsieb oder einen Durchschlag getrieben, mit 3 bis 4 Eyergelb abgezogen, und über kleingeschnittene Weckbröckelein oder geröstete Schnitten angerichtet.

Digitized by Google

Anmerk. Mit Eyergelb abgezogen heißt: das Eyergelb wird mit dem, was vorkommt, entweder mit kaltem Wein, Wasser, Fleischbrühe, Essig, Zitronensaft, Rahm oder Milch, je nachdem es eine Speise ist, kalt verrührt, hernach die Suppe oder Sauce langsam daran gerührt, und nicht mehr gekocht. (Man vergleiche hiemit die Anmerkung über den nehmlichen Gegenstand auf Seite 2. des ersten Theils dieses Kochbuchs.)

Gebackene Brieslein (Kalbsmilchen) auf Suppen.

Die zuvor gewaschenen Brieslein werden im Salzwasser verwellt, dann ins kalte Wasser gelegt, die Häutchen abgezogen, die Brieslein zu runden Rädchen geschnitten, in einem dünnen gebrühten Taig umgekehrt, und dann im Schmalz gelb gebacken.

Grüne Creme (Crem) zu Suppen.

Man nimmt eine kleine Hand voll Petersilie, halb so viel Körbel und Sauerampfer, waschts dieses, hackt es fein, und dämpft es in 4 Loth frischer Butter. Nun verrührt man 6 Eyer mit einem Schoppen Fleischbrühe, thut das Gedämpfte mit etwas Muskatnuß und Salz darunter, bestreicht ein rundes Becken oder eine Kastrol mit Butter, nimmt das Angerührte darein, setzt es dann in siedendes Wasser, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Das Wasser muß immer fortsieden. Sobald die Creme fest beysammen ist, wird sie ausgestochen, und statt des Brodes in die Suppe gethan. Man kann auch die Creme in des Bäckers Ofen setzen, und mit einem Deckel zudecken, damit der Dampf dabey bleibt; nur darf man sie mit keinem eisernen Deckel in den Ofen thun.

Gebackenes Milchbrod zu allerley Suppen.

Es werden 2 oder 3 Milchbrode zu runden dünnen Schnitten geschnitten, dann 4 Eyer mit

Digitized by Google

einem halben Glase voll süßem Rahm (Sahne) und ein wenig Salz wohl verrührt, die Schnitten einzeln darin umgekehrt, und nun in heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann diese Schnitten auch zu süßen Suppen gebrauchen; sie dürfen in keiner Suppe aufkochen.

Wiener (Schäberl-)Suppe.

Für 8 bis 10 Personen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 4 Eyer langsam darein, und rührt sie mit 4 Kochlöffeln voll Mehl nebst Salz und Muskatnuß recht stark, bestreicht nun eine eiserne Kachel (Kastrol) stark mit Butter, füllt die gerührte Masse darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es auf schwachen Kohlen aufziehen, sobald es gelb ist, gießt man siedende Fleischbrühe darauf, und läßt es aufkochen; nun wird es mit einem Eßlöffel ausgestochen, in die Suppen-Schüssel gelegt, die Fleischbrühe mit einigen Eyergelb abgezogen und darüber angerichtet.

Zu bemerken ist, daß die Masse bey'm Einfüllen nur einen starken Daumen hoch seyn darf, die Kachel aber doch tief seyn muß, weil nach dem Zugießen der Fleischbrühe es sehr hoch auflauft, und es bis zum Ausstechen in derselben Kachel bleiben muß.

Suppenknöpflein oder Klöße.

Abgetrocknete Klöße.

Ein Weck oder eine Semmel wird mitten von einander geschnitten, in kaltes Wasser eingeweicht, wenn er nun nebst der Rinde weich ist, fest aus-

gedrückt, einer Nuß groß Schmalz heiß gemacht, der Weck darin gedämpft, bis er sich von der Pfanne ablöst, und etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan. So lange das Brod noch warm ist, werden 3 Eyer, eines nach dem andern, hineingeschlagen. Hierauf macht man in einem tiefen Pfännchen Schmalz heiß, und legt von dem Taig kleine runde Klöße hinein. Während man sie backt, muß man die Pfanne immer ein wenig rütteln. Wenn sie schön gelb gebacken sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, daß sich das Schmalz herauszieht. Diese Klöße kann man zu jeder Suppe geben.

Braune Butter-Klöße.

Von einem Kreutzerweck oder Weißbrod macht man runde Schnitten, und röstet solche auf einem Blech in einem Backofen gelb. Wenn das Brod kalt ist, wird es klein gestoßen, und mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm angefeuchtet. Indessen rührt man 4 Loth Butter leicht, schlägt 2 große oder 3 kleine Eyer darein, thut das angefeuchtete Brod dazu, rührt es noch eine Zeitlang fort, dann etwas Muskatblüthe und Salz dazu, und legt nun die Klöße in kochende Fleischbrühe ein. Jede Art Suppenklöße darf nicht groß eingelegt werden.

Grüne Klöße auf Suppen.

Eine Handvoll Petersilie mit etlichen Blättchen Spinat wird sauber gewaschen, und mit etwas Schnittlauch klein gehackt, in einem halben Viertelpfund (4 Loth) Butter gedämpft, dann in eine Schüssel genommen. Hierein thut man noch 2 starke Hände voll Weck- oder Mutschel-Mehl, etwas Salz und Muskatblüthe, rührt es mit 2 bis 3 Eyern an, legt nun ganz kleine Klöße davon in

gute Fleischbrühe ein, und läßt sie nicht länger als eine Viertelstunde zugedeckt kochen.

Klöße von Brieslein oder Kalbsmilchen.

Man verwellt ein rein gewaschenes Brieslein im Salzwasser, häutelt es ab, und hackt es fein mit 3 Loth Ochsenmark und etwas Peterstlie, drückt ein zuvor in Milch eingeweichtes Milchbrod fest aus, thut es sammt dem Gehackten in eine Schüssel, etwas Salz und Muskatnuß dazu, und rührt es mit 2 Eyern an. Nun legt man davon kleine Klöße in Fleischbrühe. In einer schwachen Viertelstunde sind sie fertig. — Bey allen Arten Klößen muß man immer zuvor mit einem — eine Probe machen. Sind sie zu leicht, so thut man etwas Semmel- oder Mutschel-Mehl dazu; sind sie zu fest, so hilft man der Masse mit 1 oder 2 Eßlöffel voll süßem Rahm oder dem Gelben von einem Ey.

Klöße von Griesmehl.

Man rührt 4 Loth Butter leicht, schlägt 2 große Eyer darein, und thut 2 starke Eßlöffel voll Griesmehl dazu. Man muß es entweder lange rühren, oder eine Zeitlang untereinander stehen lassen, bis der Gries aufquillt; dann rührt man wieder ein wenig, thut etwas Salz und Muskatnuß daran, probirt einen Kloß in der Fleischbrühe, ob er nicht zerfällt, (ist dieß der Fall, so thut man noch ein wenig Gries darunter,) dann erst legt man die übrigen Klöße vollends ein, und läßt sie eine Viertelstunde lang zugedeckt kochen.

Gries Klöße auf andere Art.

Für 5 bis 6 Personen setzt man eine halbe Maaß Milch über das Feuer, zupft oder schneidet, wenn sie kocht, 4 Loth Butter hinein, rührt, wenn die Butter vergangen ist, drey Viertelpfund (24 Loth) Griesmehl dazu, dämpft es so lange auf dem Feuer

Digitized by Google

ab, bis es sich von dem Geschirr losschält, rührt, während es noch lau ist, 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darein, salzt es und reibt ein wenig Muskatnuß hinein. Wer den Schnittlauch liebt, kann auch davon dazu thun, hierauf legt man davon kleine Klöße in kochende Fleischbrühe ein, oder backt sie in heißem Schmalz gelb.

Klöße von Kalbfleisch.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbfleisch von dem Schlegel, schneidet das Hautige ab, und hackt das Fleisch recht klein. Wenn es gehackt ist, nimmt man es nebst einem Stückchen Butter von der Größe eines halben Eyes in einen Mörser, und stoßt es vollends. Hierauf schneidet man von einem altgebackenen Weck die Rinde ab, weicht das Innere oder Weiche in Milch ein, drückt es fest aus, und stoßt es mit dem Fleisch, bis es fein ist. Dann nimmt man es in eine Schüssel, thut etwas Salz und Muskatnuß daran, rührt es mit einem ganzen Ey oder 2 Eyergelb an, und legt davon ganz kleine Klöße in gute Fleischbrühe. Sie können auch im Schmalz gebacken werden.

Klöße von Kalbshirn.

Ein halbes Kalbshirn wird sauber gewaschen, abgehäutelt, auf eine kleine Platte gelegt, siedendes Wasser darüber gegossen, und dann auf einen Durchschlag gelegt, daß das Wasser davon ablauft. Nun nimmt man 3 Loth zerlassene Butter in eine Schüssel, das Hirn dazu, und rührt es zusammen, bis es einander angenommen hat, dann eine kleine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl, Salz, Muskatnuß und das Gelbe von drey Eyern darein, legt Klöße davon in gute Fleischbrühe, und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen.

Digitized by Google

Kartoffel-Klöße mit Ochsen-Zunge und gebackenem Brod.

Für 5 bis 6 Personen nimmt man 16 — 18 große Kartoffeln, kocht sie mit ein wenig Salz weich, schält sie, läßt sie kalt werden, und reibt sie auf einem Reibeisen, rührt 12 Loth (anderthalb Vierling) Butter schaumig, schlägt nach und nach 3 ganze und 5 gelbe Eyer hinein, und thut die geriebenen Kartoffeln, Salz, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, Muskatnuß, den vierten Theil von einer gesalzenen und abgesottenen Ochsenzunge (in viereckigte Stückchen oder würflicht geschnitten) und das Weiche eines Weißbrods oder Kreutzer-Weckens (ebenfalls zuvor würflicht geschnitten, und in einem Viertelpfund geklärter Butter gelb gebacken) zusammen in ein Geschirr, rührt es langsam durcheinander, und macht nach Belieben runde oder lange Klöße daraus. Diese Klöße werden in Suppen klein, und zum Rindfleisch größer gegeben.

Käs-Klöße.

Man nimmt 4 Stück kleine Knollen- (weiße) Käse, treibt diese durch ein Sieb, schneidet das Weiche von 2 Semmeln oder Kreutzer-Wecken würflicht, feuchtet es mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, thut dieß nebst 2 ganzen und 4 gelben Eyern, Salz, Muskatnuß und ein wenig Schnittlauch dazu, rührt es gut durcheinander, und legt davon Klöße oder Knöpflein in kochende Fleischbrühe ein.

Mandelklöße.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosen- und frischem Wasser fein, reibt einen Weck oder eine Semmel ab, schneidet das Innere von dem Weck entzwey, weicht es in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, thut es zu den Mandeln,

Digitized by Google

2 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet nebst etwas geriebenen Zitronenschalen auch dazu, und rührt es mit 2 Eyern an. Nun macht man in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, legt kleine runde Klöße darein, und backt sie langsam gelb. — Diese Klöße kann man zu jeder süßen Suppe geben, aber zu keiner Wein- oder Bier-Suppe. Wenn Zucker und Zitrone weggelassen, und ein wenig Salz und Muskatenblüthe darunter gethan wird, kann man sie zu Bouillon- (Fleischbrühe-) Suppen gebrauchen.

Mark-Klöße mit Geflügel.

Man nimmt ein halbes Pfund frisches Ochsenmark, schneidet es in Stückchen, läßt es auf einem langsamen Feuer aus, preßt es durch ein leinenes Tuch, läßt es kalt werden, rührt es mit 4 ganzen und 6 gelben Eyern schaumig, reibt das Weiche von 3 — 4 zuvor abgeschälten, altgebackenen Wecken oder Semmeln, thut dieß nebst Salz, feingehackter Petersilie, ein wenig Muskatblüthe, dem zuvörderst fein gewiegten oder gehackten Fleisch von einem gebratenen Kapaun oder 2 jungen Hahnen dazu, rührt es gut durcheinander, und legt von der Masse Klöße in kochende Fleischbrühe.

Klöße von Milchbrod.

Ein altgebackenes Milchbrod wird am Reibeisen gerieben, die Hälfte von einem halben Schoppen süßem Rahm mit einer welschen Nuß groß Butter siedend gemacht, das geriebene Milchbrod damit angefeuchtet, recht vermengt, von 3 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen, und das angefeuchtete Milchbrod damit angerührt, Salz und Muskatnuß daran gethan, und nun werden ganz kleine Klöße davon in heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann sie zu jeder Suppe brauchen.

Digitized by Google

Rothe Klöße von Krebsen.

Man siedet 12 bis 15 Krebse im Wasser, schält die Schwänze, stoßt die Schalen sammt den übrigen Krebsen mit einem Stückchen Butter fein, und dämpft sie in 4 Loth Butter. Sobald die Butter roth ist, wird sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser durch ein leinenes Tuch gepreßt. Wenn sich die Butter geworfen hat, schöpft man solche mit einem Eßlöffel in ein anderes Geschirr ab, damit kein Wasser daran kommt, hackt die ausgemachten Krebsschwänze mit ein klein wenig Petersilie fein, thut eine Handvoll Semmel- oder Mutschel-Mehl an die Krebsbutter, etwas Salz und Muskatnuß daran, rührt es an die Krebsschwänze mit einem großen oder 2 kleinen Eyern, bis der Taig die gehörige Klößdicke hat, und legt dann ganz kleine Klöße davon in die Fleischbrühe ein.

Weiße Klöße von Fischen.

Von welcher Art Fische es sind, so wird ein Stück von einem Pfund in Salzwasser gekocht. Hat man von Fischen etwas übrig gelassen, so ist es auch zu gebrauchen. Man liest die Gräten sauber davon, wiegt oder hackt den verlesenen Fisch mit etwas Zitronenschale, Petersilie und 2 gebackenen Eyern auf einem Brett, nimmt ihn dann in eine Schüssel, übergießt eine Handvoll Semmelmehl mit 2 Loth zerlassener Butter, und rührt es mit 3 Eyergelb nebst Salz und Muskatblüthe an das Gehackte. Sollte der Taig noch fest seyn, so wird von einem oder zwey Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen, und noch daran gerührt. Nun legt man ganz kleine Klöße davon in Erbsenbrühe; ist es zu keiner Fastensuppe, so kann man sie auch in Fleischbrühe sieden. Diese Klöße können zu Fasten- oder Fleisch-Suppen gebraucht werden.

Rind- oder Ochsenfleisch,

und Saucen (Soosen) dazu.

Angeschlagener Rindfleischkopf.

Für 6 Personen nimmt man 4 Pfund Rindfleisch von der Keule (Schwanzstück), klopft es recht durch, schabt es sauber ab, schneidet die Adern und Fasern rein davon, hackt einige Chalotten-Zwiebeln und Zitronenrädlein fein, vermengt sie mit Salz und gestoßenen Gewürznelken, reibt das Fleisch damit ein, und läßt es 1 oder 2 Stunden stehen, zerläßt dann in einer breiten irdenen Schüssel (weil das Zinn gerne schmelzt) ein ziemlich großes Stück Butter, schneidet das eingeriebene Fleisch zu Messerrück-dicken Stückchen, legt sie kreutzweise in die zerlassene Butter, reinigt 4 Loth Sardellen oder einen gewässerten Häring, grätet sie aus, schneidet sie fein, streut sie auf das Fleisch, thut einige Zitronenrädlein nebst einem Glase Wein dazu, deckt es zu, läßt es so lange kochen, bis das Fleisch mürb ist, und gibt es in seiner eigenen Sauce auf den Tisch. Sollte es zu sehr eingekocht haben, so wird mit Wasser nachgeholfen.

Englisches Rindfleisch.

Dazu gehört ein fleischiges Stück von 6 bis 7 Pfund, oder auch das Rippenstück von der Decke. Man muß solches recht klopfen, hernach schneidet man mit einem spitzen Messer viele Löcher hinein, in das eine Loch thut man ein Stück-

chen Speck, in das andere eine Chalottenzwiebel, wieder in ein anderes ein Stückchen Zitronenschale u. s. f. Nun reibt man es mit Pfeffer, Salz und Nägelein (Gewürznelken) ein, thut es in ein Geschirr, einen Schoppen Essig darüber, ein paar Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeere und ein Stückchen Rosmarin dazu, deckt es mit einem leinenen Tuche zu, und läßt es 3 Tage lang stehen; hernach legt man das Fleisch in eine irdene Schüssel oder tiefe Bratpfanne, gießt die Baitze nebst einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, bestreicht einen Bogen Papier stark mit Butter, überstreut ihn mit Salz, Pfeffer und Nägelein, und legt ihn über das Fleisch, noch zwey Bogen unbestrichenes Papier darüber, und bringt es in den Backofen. Es braucht 2 volle Stunden, bis es fertig ist, und muß öfters mit der Brühe übergossen werden.

Eine Speck-Sauce dazu.

Man röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, nimmt eine fein geschnittene Zwiebel und 4 Loth in Würfel geschnittenen Speck dazu, dämpft es in dem Mehl ab, und thut dann von der Sauce des Rindfleisches einen Schöpflöffel voll daran. Sollte die Sauce noch zu scharf seyn, so gießt man etwas Wasser daran. Wenn es durchgekocht hat, stellt man die Sauce besonders zu dem Rindfleisch auf, und schöpft zuvor das überflüssige Fett davon ab. Auch eine Sardellen- oder Kappern-Sauce kann dazu gegeben werden.

Englische Beef-steacks (Beef-Stecks.)

Vom Schlacht- oder Linden-Braten löst man die Haut ab, schneidet fingerdicke Stückchen, klopft

sie mit dem Küchen- oder Hackmesser stark, reibt sie mit Salz und etwas Pfeffer ein, belegt hierauf eine flache Pfanne (Flädleins-Pfanne) mit frischer Butter, legt die Stückchen Fleisch neben einander darauf, wieder etwas Butter darüber, deckt es zu, und setzt die Pfanne auf starkes Feuer. Wenn das Fleisch recht Saft gezogen hat und anfängt gelb zu werden, wird es umgekehrt, und auf der andern Seite ebenfalls schnell gelb gemacht, dann ist es fertig, und muß gleich zu Tische gegeben werden. Man kann auch zuvor gesottene und geschälte Kartoffeln in die Pfanne dazu nehmen, nur braucht man alsdann mehr Butter dazu. Zu 3 Pfund Fleisch ist etwa ein halbes Pfund Butter nöthig.

Gedämpftes Rindfleisch.

Ein Stück fleischiges Rindfleisch von 3 bis 4 Pfund wird wohl geklopft und abgewaschen, mit Stückchen Speck, die zuvor in untereinander gemengtem Pfeffer, Salz, Gewürznelken und geschnittenen Zitronenschalen umgekehrt werden, stark gespickt, und in eine zu dem Fleisch passende Kachel oder Kastrol, worein vorher auf den Boden Fingerslange Stückchen Holz gelegt worden sind, gethan. Nun wird halb Wein und halb Fleischbrühe oder Wasser dazu gegossen, bis es dem Rindfleisch gleich kommt. Alsdann thut man ein paar mit Gewürznelken gespickte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronenrädlein und ein Stückchen Speck dazu, und läßt es so lange fest zugedeckt kochen, bis es weich ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun geröstet und an die Sauce gethan. Ehe man's anrichtet, wird die Sauce durch einen Seiher getrieben, über das Fleisch gegossen, und ein

wenig geschnittene Zitronenschalen darüber gestreut.

Gehacktes Rindfleisch.

Für 6 Personen schneidet man 3 Pfund Rindfleisch von der Schooß oder dem Schlachtbraten klein, thut 4 Loth Nierenfett, einige Chalotten-Zwiebeln nebst den Brosamen von 2 Semmeln dazu, hackt Alles zusammen klein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz, Muskatblüthe, Pfeffer und Nägelein darunter, und knätet es mit einem Ey recht durch, bestreicht hierauf eine Serviette mit Butter; bestreut sie mit Semmelmehl, thut die Masse darein, bindet es zu, daß es schön rund und der Bindfaden nicht weit von der Masse gebunden ist, hängt es in Fleischbrühe, und läßt es eine starke Stunde kochen. Alsdann wird der Bindfaden abgemacht, der Knopf behutsam auf eine Platte gelegt, und nach Belieben eine Sardellen-, Kappern-, Zitronen-, oder Peterssilien-Sauce dazu gemacht.

Grillirtes Rindfleisch mit Esdragon.

Von einem fleischigen Stück Rindfleisch werden möglichst dünne Stücke geschnitten, und mit dem Messerrücken geklopft. Alsdann schneidet man Peterssilie und Chalotten-Zwiebeln fein, legt beydes Letztere mit einem Stückchen Butter in ein Geschirr, und streut einen kleinen halben Kochlöffel Mehl darüber; hat dieses ein wenig gedämpft, so thut man einen kleinen Schöpflöffel voll Jus oder Fleischbrühe, 2 Eßlöffel voll Esdragon-Essig, ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen und etwas Gewürznelken (Nägelein) dazu. Nun legt man das geschnittene Fleisch darauf, streut etwas Salz dar-

Digitized by Google

über, drückt den Saft von einer halben Zitrone darauf, und läßt es zugedeckt kochen. In einer halben Stunde ist das Fleisch fertig, dann wird es wie das Rindfleisch aufgestellt.

Grillirtes Rindfleisch auf andere Art.

Hiezu nimmt man 2 bis 3 Pfund von demselben fleischigen Stücke, welches zu einem Boeuf à la mode (Böf a la Mod) genommen wird, schneidet halb Fingers dicke runde Scheiben, klopft solche mit dem Messer in die Kreuz und die Quer brav durch, überstreut jedes Stückchen mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken, bestreicht es mit zerlassener Butter, und legt es auf einen zuvor schon auf Kohlen gesetzten Rost. Wenn sie nun auf beyden Seiten gelb sind, so röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl braun, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und einige Zitronen-Rädlein daran. Alsdann legt man das Fleisch in die Sauce, läßt es eine Stunde durchkochen, richtet es dann auf eine Platte an, und garnirt es mit geschnittenen Zitronenschalen.

Hamburger Ochsen- oder Pöckelfleisch,
wozu man Senf, mancherley Gemüße und Saucen geben kann.

Dieß wird, nachdem es einen Tag zuvor, wenn es ein großes Stück oder stark geräuchert ist, in Wasser eingeweicht worden, mit kaltem Wasser und allerley Kräutern zugesetzt, und nur langsam (im Ganzen wie das frische Ochsenfleisch) gekocht, bis es weich ist. Es kann auch kalt aufgestellt werden.

Wir wollen hier die Methode anführen, die wir selbst bey'm Einsalzen und Räuchern beobachtet haben.

Digitized by Google

Das Fleisch muß von einem recht guten fetten Ochsen seyn. Man nimmt entweder die beyden Brustkerne, wovon nur die Spitze, die durch den Stich gelitten hat, abgeschnitten wird, oder die Rippe mit der Decke, wovon die stärksten Knochen weggehauen werden, auch die hintern guten Stücke können dazu gebraucht werden. Nun vermengt man 2 Theile Salz mit 1 Theil Salpeter, reibt jedes Stück des Fleisches auf einem Tische recht damit ein, streut unten in das dazu bestimmte Geschirr eine Handvoll Salz, legt das eingeriebene Fleisch so fest wie möglich darein, füllt die leeren Räume wo möglich mit kleinen Stückchen aus, streut dann wieder Salz darüber, legt reine Bretter darauf, und beschwert sie mit saubern Steinen. Hat man einen eigends dazu gemachten Ständer (Stande) mit einer Presse, so ist es noch besser. Wenn das Fleisch 14 Tage, oder wenn es große Stücke sind, 3 bis 4 Wochen im Lack gelegen hat, kann es in kalten Rauch aufgehängt werden. Je langsamer das Fleisch geräuchert wird, desto besser wird es; ein warmer Rauch macht das Fleisch von aussen schwarz und hart, und von innen ist's nicht fertig.

Ochsenfleisch auf italienische Art.

Man nimmt vom Schwanz- (Schweif-) Stücke, so viel man nöthig hat, klopft es recht durch, schneidet ein Stückchen Speck und 4 Loth magern Schinken länglicht, Basilikum, Thymian und Estragon ebenfalls ganz fein, vermengt diese Kräuter mit gestoßenen Gewürznelken und Pfeffer, kehrt das Geschnittene darin um, macht in das Fleisch runde Oeffnungen, spickt es damit, reibt es außen mit Salz ein, stoßt ein Viertelpfund

geschnittenen Speck im Mörser mit etwas Knoblauch, Thymian, und Basilikum, mengt etwas Gewürznelken und Pfeffer darunter, thut dieß zusammen in ein Geschirr, in welches das Fleisch gerade paßt, legt dieses auf das Gestoßene, 2 Lorbeerblätter und einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln darüber, deckt es fest zu, daß kein Dampf heraus gehen kann, setzt es auf schwache Kohlen, läßt es 4 bis 5 Stunden langsam kochen (dämpfen), wendet es öfters, thut, wenn es anfängt gelb, und die Sauce kurz zu werden, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein starkes Glas Wein dazu, läßt es allgemach fortkochen, bis das Fleisch gelind oder mürbe ist, nimmt es dann in ein anderes Geschirr, schöpft das Fett rein ab, treibt die Jus durch ein feines Sieb, drückt den Saft von einer Zitrone daran, setzt es wieder auf schwache Kohlen, daß es immer bis zum Anrichten heiß bleibt, und garnirt es, wenn es auf die Platte gelegt ist, mit kleingeschnittenen Zitronenschalen.

Anmerk. Sollte die Sauce nicht dicklicht seyn, so werden ein paar Messerspitzen voll Mehl in Butter braun geröstet und daran gethan.

Kaltes Rindfleisch.

Hat man kaltes mageres Rindfleisch übrig, so schneidet man es in dünne länglichte Stückchen, legt solche auf ein Plättchen, und überstreut sie mit fein gehackter Petersilie, vermengt dann fein gehackte Chalotten- oder andere Zwiebeln mit Pfeffer, Salz, Essig und Oehl, und stellt es besonder dazu auf.

Rindfleisch mit Kartoffeln.

Wie man das (versteht sich gute) Rind- oder Ochsen-Fleisch sieden soll, habe ich schon im

Digitized by Google

ersten Theil gesagt, und will jetzt nur noch erinnern, daß man jedes Stück, es sey nun groß oder klein, klopfen, und entweder abschaben oder waschen, und in einem nicht zu großen Topf mit kaltem Wasser zusetzen muß. — Wenn die Brühe gut werden soll, nimmt man nur 2 Maaß Wasser zu 2 Pfund Ochsenfleisch (man soll es niemals zu stark sieden lassen), und salzt es erst nach dem Abschäumen; was man von Wurzeln darein thun kann, ist gut, man kann auch eine mit 3 Gewürznelken besteckte Zwiebel und ein Lorbeerblatt dazu thun. Wenn das Fleisch auf diese Art fertig ist, so kann man die Brühe davon zu jeder Suppe gebrauchen. Die Kartoffeln dazu werden roh geschält, und wenn sie groß sind, in 4 Theile geschnitten, dann thut man ein großes Stück Butter in eine Kachel, legt die zerschnittenen Kartoffelschnitze Stück für Stück nebeneinander, streut klein geschnittene Petersilie, etwas Salz, Ingwer und Pfeffer darüber, deckt es zu, läßt es miteinander dämpfen, und gießt dazwischen immer ein wenig Fleischbrühe dazu, bis die Kartoffeln weich sind. Wenn das Fleisch angerichtet ist, werden die Kartoffeln in der Ordnung herumgelegt.

Klopffleisch.

Man schneidet ebenfalls von einem fleischigen Stücke runde Scheiben, macht sie aber etwas dicker als bey'm grillirten Fleische, und klopft sie recht stark. Nun macht man in einer Kachel ein ziemliches Stück Butter heiß, legt das Fleisch darein, bratet es auf beyden Seiten gelb, gießt dann einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, thut eine mit 4 Gewürznelken besteckte ganze

Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Salz darein, deckt es zu, und läßt es langsam kochen. Wenn die Sauce kurz eingekocht ist, gießt man Wasser oder Fleischbrühe nach; ist das Fleisch weich, so thut man einen Kochlöffel voll braunes Mehl daran. Wenn die Sauce wieder kurz eingekocht ist, so wird, nachdem man zuvor das Fett davon abgeschöpft hat, angerichtet, die übrige Sauce aber durch einen Seiher getrieben, und über das Fleisch gegossen.

Rindfleisch mit Kräutern.

3 Pfund Rindfleisch, oder so viel man braucht, werden etwas mehr als halbgar gesotten. Indessen schneidet man eine halbe Zwiebel, etwas Petersilie, ein wenig Thymian und Kappern fein untereinander, nimmt dann in eine Kastrol oder Kachel, die zu dem Fleische groß genug ist, 4 Loth Butter, dämpft das Geschnittene darin, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, Salz und Pfeffer dazu, und legt das Rindfleisch darauf. Will man es säuerlich haben, so thut man Zitronensaft oder ein wenig Essig darein, deckt es dann zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen. Es muß öfters umgewendet werden, und wann die Sauce kurz eingekocht ist, wird immer wieder ein Löffel voll Fleischbrühe daran gethan. Bey'm Anrichten darf es aber nicht viel Sauce haben.

Rindfleisch mit einer Kruste.

Man siedet ein Stück Rindfleisch, wie man es in der Größe braucht, und welches oben Fett hat. Das beste Stück ist von der überzwerchen Rippe; oder die Rippe mit der Decke,

Digitized by Google

oder der Brustkern. Hat man das überzwerche Stück, so muß man nach dem Sieden die dicke obere Haut abldsen, bey dem Brustkern aber ist nur ein dünnes Häutchen abzulösen. Alsdann reibt man eine Semmel oder ein Milchbrod auf dem Reibeisen, vermengt dieses oder auch eine starke Hand voll Semmelmehl oder fein geriebenes gewöhnliches Brod mit einer fein geschnittenen Zwiebel, Petersilie (ebenfalls zuvor fein geschnitten), Salz und ein wenig Pfeffer und Ingwer. Nun legt man das gesottene Fleisch auf eine Platte, thut etwas Fleischbrühe dazu, bestreicht das Fleisch mit einem zerklepperten Ey, streut das vermengte Brod Fingers dick darauf, begießt die Kruste mit einem Stückchen zerlassener Butter, und stellt das Fleisch in einen Backofen, bis die Kruste gelb ist.

Sauce dazu.

In einem kleinen Stückchen Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl gelb, dämpft hierauf einige fein geschnittene Chalotten-Zwiebeln nebst 3 gereinigten und ebenfalls fein geschnittenen Sardellen in dem Mehl ab, thut einen Schoppen Fleischbrühe, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale und etwas Zitronensaft dazu, und läßt es kochen. Hat die Sauce durchgekocht, so wird sie auf eine Platte angerichtet, das Rindfleisch darauf gelegt, und so auf den Tisch gegeben.

Rindfleisch à la mode (a la mod).

Von einem Hinter- oder Schwanz-Stück klopft man 5 bis 6 Pfund stark, macht dann ziemlich runde Löcher darein, schneidet 4 gewässerte Sardellen, etliche Stückchen Rockenboll (Knoblauch), ein wenig Thymian, und Esdragon, Alles untereinander klein, mengt Salz darunter, theilt dieß in die — in das

Digitized by Google

Fleisch geschnittenen Löcher aus, legt nun in eine Kastrol oder Kachel Speckscheiben und etwas Schinken, das Fleisch darauf, nimmt einige Zwiebeln, etliche Sellerie- und Petersilien-Wurzeln, einige gebähte (gedörrte) Brodschnitten, einen Schoppen Wein, einen halben Schoppen Essig und einen Schoppen Wasser dazu, deckt den Deckel darauf, verklebt mit Taig recht den Rand des Deckels, daß nirgends ein Dampf heraus kann, setzt es dann in einen Backofen oder auf Kohlen, läßt es 5 bis 6 Stunden darin dämpfen, öffnet dann das Geschirr, schöpft das Fett ab, nimmt das Fleisch in ein anderes Geschirr, treibt die Sauce darüber durch, und erhält es nur warm, wenn das Fleisch weich ist. Bey'm Anrichten kann es mit Zitronenscheiben und Lorbeerlaub garnirt werden.

Ochsen- oder Rindfleisch mit Reis.

Das Stück Fleisch, das man nehmen will, muß saftig und 3 bis 4 Pfund schwer seyn, und weich gekocht werden. Ein Viertelpfund sauber gewaschener Reis wird mit eben so viel frischer Butter und einem starken Schöpflöffel voll Wasser beygesetzt, und wenn dieses eingekocht hat, so wird es mit ein wenig Fleischbrühe aufgefüllt. Wenn es recht weich und dick gekocht ist, läßt man es in einer Schüssel abkühlen, thut etwas Salz und Muskaten dazu, und rührt das Gelbe von 6 Eyern daran. Nun legt man das Rindfleisch auf eine Platte, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu, streicht den angerührten Reis 2 Fingerdick darüber, und backt es im Ofen gelb. Zu diesem gibt man eine Zitronen-Sauce, welche bey den Saucen (im ersten Theile) angezeigt ist.

Digitized by Google

Roulirtes oder gewickeltes Rindfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund mageres Rindfleisch, schneidet es zu 3 Finger breiten, anderthalb Finger langen, und eines starken Messerrückens dicken Stückchen, klopft solche wohl, schabt sie ab, schneidet eine Zwiebel mit 4 gewaschenen und ausgegräteten Sardellen fein zusammen, thut unter dieses ein wenig Pfeffer, Nägelein und so viel Semmelmehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann. Dieß Alles, das Fleisch ausgenommen, wird zusammen vermengt; die Stückchen Fleisch werden auseinander gelegt, dann eines Messerrückens dicke und 2 Finger breite Stückchen Speck geschnitten. Nun wird jedes Stückchen Fleisch mit der vermengten Zwiebel, Sardellen u. s. w. überstreut, auf jedes überstreute Stückchen Fleisch ein Stückchen Speck gelegt, dann fängt man an, jedes Stückchen Fleisch an dem einen Ende aufzurollen, so daß der Speck in die Mitte kommt, und umbindet jede Rolle mit einem Faden. Wenn sie alle gebunden sind, so bestreut man sie ein wenig mit Salz, und macht sie in einer Kachel mit einem Stückchen Butter auf beyden Seiten gelb. Hierauf streut man so viel Mehl darüber, als man zwischen 3 Fingern fassen kann. Wenn das Mehl in dem Fett gelb gemacht ist, thut man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe an ein paar Rädlein Zitronen, und ein Lorbeerblatt dazu. Sind die gerollten Stückchen weich, und ist die Sauce kurz eingekocht, so werden sie angerichtet.

Roulade von Rindfleisch mit Farce (Fülle).

Wenn das Rindfleisch, wie das vorige, geschnitten und recht geklopft ist (welches man bey jedem Ochsenfleisch beobachten muß), so wird es auf einem Brett aufeinander gelegt, dann ein

Pfund mageres Rindfleisch mit ¼ Pfund Speck oder Nierenfett, etlichen Chalotten-Zwiebeln und ein wenig Zitronenschale fein gehackt, und in eine Schüssel gethan; man nimmt alsdann eine kleine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Muskatnuß, oder statt des Gewürzes Kräuter, nehmlich etwas Basilicum, Zitronenkraut und Esdragon dazu, und rührt dieß Alles mit 2 Eyern und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm untereinander, überstreicht die Stückchen Fleisch damit, rollt sie auf, umbindet jedes Stückchen mit einem Bindfaden, und behandelt sie auf die eben beschriebene Art. Es wird eine Sardellen- oder Kappern-Sauce dazu gegeben.

Eine große Roulade von Rindfleisch.

Man reibt das ganze dünne Bauchstück von einem Ochsen oder Rind mit 4 Loth Salpeter und einer Hand voll Salz ein, und läßt es 4 Tage lang liegen. Hierauf breitet man dasselbe auf einem Tische auseinander, klopft es recht durch, streut klein geschnittene Zwiebeln, grob gestoßenen Pfeffer und Gewürznelken darüber, rollt das Rindfleisch fest auf, und umbindet es stark mit Bindfaden. Hierauf wird die Roulade in einem Kessel oder Hafen mit kaltem Wasser, Kräutern und Salz zugesetzt, und langsam gekocht, bis das Fleisch weich ist, dann herausgenommen, und zwischen 2 Bretter, wovon das obere mit Steinen oder Gewicht recht beschwert wird, gelegt. Wenn es kalt ist, wird der Faden vom Fleisch losgemacht, solches ganz auf die Tafel gesetzt, und Essig und Oehl dazu aufgestellt.

Schlachtbraten in des Bäckers Ofen zu verfertigen.

Ist der Schlachtbraten gehäutelt und gespickt, und mit Pfeffer, Salz und Nägelein überstreut, so wird er in ein reines Geschirr gelegt, ein Schoppen geringer Wein oder Essig daran gegossen, ein leinenes Tuch, welches vorher mit dem nehmlichen Wein oder Essig angefeuchtet worden, über das Fleisch gelegt, und 6 Tage lang darin liegen gelassen. Nun thut man in ein länglichtes Geschirr oder in eine Bratpfanne einen Schoppen Fleischbrühe, eben so viel Wein, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen-Rädlein und eine Rinde schwarzes Brod, umbindet das Fleisch mit einem mit Butter bestrichenen und mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken bestreuten Bogen Papier, legt kleine Steckelein (Stäbchen) Holz in die Bratpfanne, den Schlachtbraten darauf, und setzt ihn in den Backofen. Ist der Schlachtbraten etwa 4 Pfund schwer, und der Ofen nicht kalt, so ist er in einer starken Stunde fertig; wenn er angerichtet wird, so treibt man die Sauce durch einen Seiher, darüber, und garnirt den Braten mit Zitronen-Rädchen oder Kappern.

Gedämpfter Schlacht- oder Linden-Braten.

Von dem ganzen oder halben Schlachtbraten werden die Beine und das starke Fett abgeschnitten, dann wird er gehäutelt und geklopft. Will man ihn säuerlich haben, so gießt man einen halben Schoppen Essig darüber, läßt ihn eine Stunde daran stehen, spickt ihn dann wie einen andern Braten, belegt den Boden einer Kachel mit dünnen Speckscheiben, überstreut das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken, legt es auf

Digitized by Google

den Speck, streut eine Hand voll feingeschnittene Zwiebeln darüber, deckt es zu, und macht es auf beyden Seiten gelb. Nun gießt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe in den zurückgebliebenen Essig, schüttet dieß an das Fleisch, und dämpft es so lange, bis das Fleisch weich ist, röstet alsdann einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, und thut es nebst etlichen Rädchen Zitronen und einem Lorbeerblatt an die Sauce. Wenn der Schlachtbraten durchaus weich ist, wird das Fett von der Sauce abgeschöpft, das Uebrige durch einen Seiher gegossen, und über das Fleisch angerichtet. Wer will, kann Morchen, Trüffeln, Kappern und Champignons daran thun. Auch ohne Essig kann er auf diese Art gemacht werden.

Rindfleisch mit Sellerie.

Auf 4 Pfund Rindfleisch rechnet man 4 große Sellerie- (Zellerich-) Wurzeln, putzt und wascht solche rein, und schneidet sie in Schnitze. Nun zerläßt man 4 Loth Butter in einer Kachel, thut die zerschnittenen Selleriewurzeln darein, streut einen kleinen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, und dämpft die Schnitze darin, daß sie weiß bleiben. Alsdann thut man 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe und etwas Muskatnuß daran, und läßt es so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind. Wenn das Rindfleisch angerichtet ist, legt man die Wurzeln in Ordnung darüber.

Ueberzogenes Rind- oder Ochsenfleisch.

Hiezu nimmt man ein saftiges Stück Fleisch, und wenn dieses weich gesotten ist, verknätet man einen starken Kochlöffel voll weißes Mehl in 4 Loth Butter, thut einen kleinen halben

Digitized by Google

Schöpflöffel gute Fleischbrühe dazu, und rührt es über dem Feuer zu einer ganz dicken Sauce. Wenn es ein wenig gekocht hat, nimmt man es in ein Geschirr, und läßt es abkühlen; rührt alsdann das Gelbe von 6 Eyern daran, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu, legt das gesottene Fleisch auf eine Platte, gießt etwas Fleischbrühe darunter, bringt dann den gerührten Guß darauf, und setzt es in den Backofen. Nachdem es gelb gebacken ist, wird es auf den Tisch gegeben. Es kann jede Sauce dazu aufgestellt werden.

Rindfleisch wie Wildbret zuzurichten.

Zum Braten nimmt man das Schooßstück von etwa 6 Pfund, klopft es, schabt es ab, reibt es mit Salz, Pfeffer, und Gewürznelken recht ein, thut in ein tiefes irdenes Geschirr ein paar zerschnittene Zwiebeln, einige zerquetschte Wachholderbeeren, 2 bis 3 Lorbeerblätter und etliche Zitronenschalen, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Essig daran, legt das Fleisch hinein, deckt es mit einem Tuche zu, läßt es 8 Tage in dieser Baitze liegen, und wendet es täglich einmal um. Soll es nun gebraten werden, so befestigt man es an einem Spieße, überstreut es noch einmal mit Salz, bratet es dann langsam und saftig, gießt die Marinade in die Bratpfanne, begießt den Braten fleißig mit Butter und mit der Baitze aus der Bratpfanne, bis er fertig ist, richtet an, läßt die Sauce durch einen Seiher laufen, schöpft das meiste Fett davon ab, gießt das übrige über den Braten, streut einen Eßlöffel voll Kappern darüber, belegt es mit Zitronenrädchen, und gibt es so auf die Tafel.

Digitized by Google

Andere Art in Wildbret-Sauce.

Dieß muß vom Hinterstücke seyn; 4 Pfund sind für 7 bis 8 Personen genug. Man klopft das Fleisch wohl, baitzt es auf die vorbeschriebene Art, läßt es nach 8 Tagen entweder ganz, oder schneidet es zu tauglichen Stückchen, setzt es dann mit der Marinade oder Baitze in einer Kastrol oder Kachel über ein Kohlfeuer, gießt Wasser oder Fleischbrühe daran, bis es über das Fleisch geht, vermengt, wenn es halb fertig ist, eine Hand voll geriebenes Brod mit einem Kochlöffel voll Mehl, röstet dasselbe in einem Stückchen Butter oder Schmalz hellbraun, hackt eine Zwiebel mit einem Stückchen Speck, dämpft ihm ein wenig damit, löscht es mit ein wenig Essig oder kaltem Wasser ab, treibt dann die Sauce von dem Fleisch darin durch, und legt das Fleisch dazu. Wenn dieses weich und die Sauce dicklicht ist, wird angerichtet.

Ochsenzunge mit durchgetriebenen Aepfeln.

Man schält 4 bis 6 saure Aepfel, schneidet sie von einander, und das Kernhaus heraus, legt die Aepfel in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt halb Wein und halb Wasser daran, bis es über die Aepfel geht, thut ein Stückchen Zucker und Zimmet, 2 ganze Gewürznelken und einige Zitronenscheiben dazu, deckt es mit einem passenden Deckel zu, und läßt es über dem Feuer schnell kochen. Wenn die Aepfel nun weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, und erhält sie auf einer Platte warm. Ist die Zunge recht weich und die Haut abgezogen, so wird sie zu 4 länglichten Stücken geschnitten, mit einem zerklopften Ey überstrichen, in Weck- oder Semmel-Mehl umgekehrt, und in heißem Schmalz gelb gebacken, dann

auf die durchgetriebenen Aepfel gelegt, und zu Tische gegeben.

Gebackene Ochsenzunge.

Man schneidet eine in Salzwasser weichgesottene und abgezogene Ochsenzunge in dicke runde Scheiben, kehrt diese in einem zerklopften (verklepperten) Ey um, vermengt eine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl mit ein wenig Salz, bestreut die Zungenschnitten damit, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Man kann jedes Gemüß damit garniren, auch zum Rindfleisch kann es als zweytes Plättchen gegeben, und mit Zitronensaft gegessen werden.

Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Zunge im Salzwasser weich gesotten, und die weiße Haut abgezogen ist, so wird sie der Länge nach von einander, und das innere Fleisch pünktlich herausgeschnitten und mit ein wenig Chalotten- oder andern Zwiebeln und etwas Petersilie fein gehackt. Hernach röstet man in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Semmelmehl gelb, thut es nebst etwas Salz und Muskatnuß an das Gehackte, rührt es mit 2 großen oder 3 kleinen Eyern an, füllt die ausgehöhlte Zunge damit, und thut es dann in ein Geschirr, welches länglicht und breit genug ist, daß die 2 Stücke der gefüllten Zunge neben einander liegen können. Unten hinein legt man ein Stückchen Butter und die Zunge darauf, so daß die gefüllte Seite in die Höhe steht; dann bestreicht man sie mit zerlassener Butter, streut Semmelmehl und Salz darauf, deckt einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darüber, und stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen. Wenn sie gelb geba-

den ist, wird sie auf eine Platte angerichtet. Man kann jede Sauce, nur keine süße, dazu aufstellen. Auch mit Zitronensaft wird sie gegeben.

Geröstete Ochsenzunge.

Wenn diese im Salzwasser weich gekocht ist, wird die weiße Haut abgezogen. Ist die Zunge, wie oben gezeigt wurde, entzweygeschnitten, so werden die Stücke mit Petersilie, welche zuvor gehackt, und mit einem Kochlöffel voll Semmelmehl, Salz und Pfeffer vermengt ist, auf beyden Seiten überstreut, und in — zuvor in einem breiten Geschirr zerlassene Butter gelegt. Sobald die Zunge auf beyden Seiten schön gelb ist, legt man sie auf eine Platte, drückt Zitronensaft darauf, und setzt sie wie das Ochsenfleisch auf. Auch eine Sauce kann man dazu geben.

Ochsenzunge in Kirschen-Sauce.

Man kocht, wie gewöhnlich, die Ochsenzunge im Salzwasser recht weich, zieht die weiße Haut davon ab, schneidet sie in der Mitte von einander, und gibt eine Kirschen-Sauce, wie sie bey den Saucen (im ersten Theil) zu finden ist, dazu.

Ochsen- oder Rinds-Zunge in einer Petersilien-Sauce.

Die sauber gewaschene Zunge wird mit Salzwasser zugesetzt und weich gesotten. Indessen hackt man eine Hand voll Petersilie mit der Schale und dem Mark einer halben Zitrone und einem Stückchen Chalottenzwiebel ganz fein, zerläßt ein Stück Butter in einem breiten Geschirr, röstet einen starken Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb, dämpft das Gehackte darin, und gießt einen starken Schöpflöffel voll Fleisch- oder Zungen-Brühe dazu. Ist die Zunge weich, so wird die

Digitized by Google

weiße Haut abgezogen, die Zunge der Länge nach viermal durchgeschnitten, in die Sauce gelegt, etwas Muskatnuß daran gethan, und, wenn sie in der Sauce durchgekocht hat, angerichtet. Man kann auch ein Stückchen Häring darein schneiden, alsdann muß man sich aber im Salz in Acht nehmen.

Ochsenzunge mit einer Rosinen-Sauce.

Wenn diese wie gewöhnlich recht weich gesotten, abgeschält und in der Mitte von einander geschnitten ist, so macht man folgende Sauce darüber: Man schneidet ein Viertelpfund große Rosinen zu Würfeln, wascht 4 Loth kleine Rosinen sauber, sezt dieses nebst einem Schoppen Wasser und einem Schoppen Wein, dem Saft von einer Zitrone nebst Mark, etwas klein geschnittenen Zitronenschalen, 4 gestoßenen Gewürznelken, 2 Loth geschälten und lang geschnittenen Mandeln und einem Stückchen Zucker in einem mit Füßen versehenen Hafen oder Topfe auf Kohlen, röstet, wenn die Rosinen weich sind, einen kleinen Kochlöffel Mehl daran, und läßt sie kurz einkochen. Nun legt man die Zunge auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an.

Ochsenzunge mit Stachelbeeren.

Wenn die Ochsenzunge nicht ganz so weich, wie gewöhnlich, gesotten, die weiße Haut abgezogen, und durchaus mit dicken Speckstückchen gespickt ist, so legt man dünne Speckscheiben in eine Kastrol oder Kachel, thut einige zerschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein paar ganze Gewürznelken auf den Speck, und legt die Zunge darauf, gießt ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, deckt es fest zu, und läßt es langsam dämpfen, bis die Zunge vollkommen weich

Digitized by Google

ist. Nun wirft man 2 Hände voll Stachelbeeren, von denen zuvor die Blüthe und die Stiele weggenommen worden sind, in einen Topf oder Hafen mit siedendem Wasser. Wenn sie einmal aufgekocht haben, schüttet man sie in einem Durchschlag; hernach rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen Wein glatt an, nimmt eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, und kocht dieß zusammen über dem Feuer zu einer Sauce, thut zuletzt die abgelaufenen Stachelbeeren darein, und läßt sie noch ein wenig durchkochen. Nun wird die Sauce zuerst auf eine Platte angerichtet, die Zunge in der Mitte von einander geschnitten, in die Sauce gelegt, und so warm zu Tische gegeben.

Brod-Sauce zum Rindfleisch.

Eine Handvoll Brosamen von altgebackenem Schwarzbrod reibt man am Reibeisen, mengt einen Kochlöffel voll Mehl darunter, und röstet es in einem eisernen Geschirr mit einem Stückchen Butter braun, thut dann eine fein geschnittene Zwiebel nebst einem halben Trinkglase voll Essig dazu, rührt es mit Fleischbrühe oder Wasser vollends an, thut noch ein paar Rädlein Zitronen, ein Lorbeerblatt, ein wenig Pfeffer, Gewürznelken und Salz darein, und läßt es eine Viertelstunde kochen.

Esdragon-Sauce.

Man pflückt von dem Esdragon die Stiele ab, schneidet ihn ganz fein, thut gute Culli, wenn man hat, dazu, und läßt es zusammen ein wenig durchkochen. Hat man aber keine Culli, dann wird in einem Stückchen Butter ein halbes

Kochlöffelchen Mehl hellgelb geröstet, der Esdragon darin gedämpft, ein Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, ein wenig Essig oder Zitronensaft daran gegossen und durchgekocht. Diese Sauce gebraucht man zu jedem Fleisch, besonders aber zum Rindfleisch.

Anmerkung. Von **Oliven** kann auf die nehmliche Art eine Sauce verfertigt werden. Man macht nehmlich das Fleisch der Oliven von den Steinen ab, schneidet es zu länglichten Stückchen, und behandelt es wie den Esdragon.

Meerrettig-Sauce.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man fein, nimmt sie in eine Kachel, knätet einen kleinen halben Kochlöffel weißes Mehl, und eines Eyes groß frische Butter nebst einem Eßlöffel voll geriebenem Meerrettig darunter, rührt es mit einem halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser an, thut ein Stückchen Zucker nebst ein wenig Zitronenschale dazu, läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, und zieht es mit 2 Eyergelb ab. Zum Rindfleisch ist diese Sauce besonders gut.

Johannisbeer-Sauce.

Man streift wohlzeitige Johannisbeeren von den Stielen ab, setzt sie in einem Geschirre mit ein wenig Wasser, etwas Zitronenschalen und einem Stückchen Zimmet über das Feuer, läßt sie eine Zeitlang kochen, rührt hierauf einen kleinen halben Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen rothem Wein glatt an, gießt die gekochten Johannisbeeren durch ein Haarsieb dazu, thut nach Belieben Zucker darein, und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Diese Sauce

Digitized by Google

kann zu Goldschnitten oder gebackenen Boudins, auch zum Rindfleisch gegeben werden.

Kalte Sauce.

Man hackt das Gelbe von 3 hartgesottenen Eyern klein, thut etwas fein gehackte Kappern, 2 Eßlöffel voll Provenceröhl, einen starken Eßlöffel voll Senf, ein wenig gestoßenen Pfeffer, und 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig dazu, rührt alles wohl untereinander, und stellt es in einem Saladier kalt zum Rindfleisch auf.

Andere Art kalte Sauce.

Man nimmt eine Chalotten- oder eine andere halbe Zwiebel, Petersilie ein Stückchen Zitronenschale und ein wenig Basilicum (wenn dieses Kraut grün ist), schneidet dieß Alles ganz fein, thut es in eine Sauciere (Soßiär), Salz und Pfeffer darunter, rührt es mit Esdragon- oder auch anderem guten Essig an, und stellt die Sauce zum Ochsenfleisch auf.

Noch eine kalte Sauce.

Einen Häring, der ein Milcher seyn muß, wascht man, löst die Haut sauber ab, nimmt den Milcher heraus und in ein Geschirr, löst dann den Häring von den Gräten ab, stoßt ihn nebst dem Gelben von 3 hartgesottenen Eyern, einem geschälten und in Stückchen geschnittenen Borsdorfer- oder anderm guten Aepfel, einigen Chalotten- oder einer andern Zwiebel fein, treibt es durch ein grobes Sieb, verrührt den bey Seite gestellten Milcher mit einem hölzernen Löffel, nimmt das Durchgetriebene nebst etwas Provenceröhl dazu, rührt es nun mit gutem Essig zu einer Sauce, und gibt sie in einer Sauciere zum Ochsenfleisch, auch zu Braten.

Ordinaire Sauce von Peterſilie zum Rindfleiſch.

Eine Handvoll abgezupfte und gewaſchene Peterſilie hackt oder ſchneidet man fein, röſtet in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel Mehl gelb, dämpft die Peterſilie ein wenig darin, löſcht es mit ein wenig Eſſig und Fleiſchbrühe ab, und läßt es zu einer dicklichten Sauce kochen.

Oliven-Sauce.

Wir bekommen dieſe Frucht in Fäßchen aus Italien. Die Oliven ſind grün, und haben einen Stein, welcher bey Saucen heraus muß.

Man zerläßt ein Stückchen Butter, röſtet darin einen Kochlöffel voll feines Mehl dunkelgelb, dämpft ein paar Chalottenzwiebeln, ein wenig Speck, ein Stückchen Zitronenſchale und Baſilikum, Alles fein gehackt, in dem braun gemachten Mehl, gießt ein wenig Esdragon-Eſſig und gute Fleiſchbrühe oder Jus daran, daß es eine dicklichte Sauce gibt, thut ein wenig Pfeffer und Muskatnuß darein, und läßt die zuvor von den Steinen abgelösten Oliven (4 bis 6 Loth) mit der Sauce kochen.

Dieſe Sauce kann zu geſottenem Ochſenfleiſch, auch zu allen Arten Braten aufgeſtellt werden. Man kann die Oliven auch zu den garnirten Salaten gebrauchen.

Speck-Sauce zum Rindfleiſch.

Vier Loth geräucherten Speck ſchneidet man nebſt einer halben Zwiebel klein gewürfelt, röſtet alsdann in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft hierauf den geſchnittenen Speck und Zwiebel darin, löſcht es mit ein wenig Eſſig ab, gießt einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran, thut ein wenig Pfeffer, Gewürznelken nebſt Salz dazu, und läßt es zuſammen recht durchkochen, daß es dicklicht wird.

Kleine Pasteten.

Kleine Pasteten von Fars (Farce).

Ein Pfund mageres Kalbfleisch und halb so viel Nierenfett schneidet man fein, sucht es hierauf mit dem Messer durch, ob sich nichts mehr von der Haut findet, nimmt dann beydes mit ein wenig fein geschnittenen Chalottenzwiebeln, Basilicum und Thymian in einen Mörser, stoßt Alles fein zusammen, thut nach diesem einen halben eingeweichten und wieder ausgedruckten Kreutzerweck (Semmel) nebst ein wenig Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu steifem Schaum, stoßt solchen auch darunter, sticht nun von feinem Buttertaig kleine runde Böden von der Größe eines großen Thalers aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht von der Farce darauf, deckt ein anderes Blättchen darüber, druckt sie neben herum wohl an, daß sie nicht schief aufgehen, bestreicht sie mit einem aufgeschlagenen Ey, macht oben eine kleine Oeffnung, backt sie in frischer Ofenhitze, und trägt sie noch ganz heiß auf.

Kleine Pasteten mit Farce (Fülle).

Ein Pfund Kalbfleisch vom Nachbraten oder von der Schale (ein Theil des Schlegels oder der Keule) schneidet man zu kleinen Stückchen, macht das Hautige rein davon, nimmt 4 Loth

Digitized by Google

frischen Speck, ein wenig Zitronenschale nebst etlichen Chalottenzwiebeln dazu, hackt es zusammen fein, reibt von einer Semmel oder einem Weck die Hälfte aussen ab, weicht ihn in süße Milch ein, druckt ihn fest aus, nimmt ihn nebst dem gehackten Fleisch in einen Mörser, stoßt es recht durch, schlägt 2 bis 3 Eyergelb daran, nimmt es, wenn es recht fein ist, in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll süßen Rahm nebst Salz und Muskatblüthe daran, und rührt es recht untereinander. Nun sticht man von feinem Buttertaig runde Blättchen aus, thut von der angerührten Farce darauf, bestreicht sie neben mit einem verklepperten Ey, sticht ähnliche Blättchen, und solche in der Mitte mit einem Fingerhut aus, legt sie über die Farce, bestreicht sie ebenfalls mit einem verklepperten Ey, und backt sie im Ofen gelb.

Kleine französische Pasteten.

Eine Handvoll feines Mehl, ein ganzes Ey, einer welschen Nuß groß Butter, Salz und etwas laues Wasser nimmt man in eine Schüssel, macht davon einen festen Taig, bearbeitet (schafft) ihn auf dem Brett so lange, bis er nicht mehr hängen bleibt, treibt ihn dann mit dem Wällholz aus, bis er sich mit der Hand so dünn als feines Post-Papier ziehen läßt. Nun zerläßt man 4 Loth Butter mit halb so viel Provencer-Oehl, bestreicht den ganzen Taig stark damit, rollt ihn wie eine große Wurst zusammen, legt ihn über Nacht in den Keller, schneidet den andern Taig mit einem warm gemachten Messer Stücklein Blättleinweise in der Runde und in der Dicke eines großen Thalers ab, bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Blättlein darauf, füllt eine weiße Fleischfarce darein, legt oben darauf wieder ein solches Blättlein,

Digitized by Google

druckt sie nebenherum recht hin (bey), und backt sie, ohne sie zu bestreichen, in frischer Hitze. — Zur Fülle hackt man ein Stückchen mageres Kalbfleisch mit 2 Loth Ochsenmark, ein wenig Zwiebel und Peterstlie ganz fein, und rührt dieß mit dem Gelben von 2 Eyern, 2 Eßlöffeln voll dickem Rahm, Salz und Muskatnuß an. Von dieser Farce wird ein wenig auf jedes Blättlein genommen. Statt des Rahms kann man auch Zitronensaft nehmen, je nachdem der Geschmack ist. — Wird das Fleisch zur Fülle nach dem Hacken im Mörser fein gestoßen, so ist es besser.

Kleine Pasteten ohne Fleisch.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, gießt einen halben Schoppen dicken süßen Rahm dazu, rührt 8 Loth feines Mehl nebst Salz und Muskatblüthe darunter, bestreicht kleine Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie im Ofen gelb. Sie können in einer Butter-Sauce als Gemüse gegeben werden.

Kleine Hachis- (gehackte) Pasteten.

Ein Pfund mageres Kalbfleisch und ein Viertelpfund frisches Nierenfett schneidet man zu kleinen Stückchen, dämpft beydes nebst einigen Chalotten-Zwiebeln und ein wenig Thymian in einem Stückchen Butter, so daß das Fleisch ganz weiß bleibt, nimmt es, wenn es weich ist, heraus auf ein Brett, hackt es nebst 2 Eßlöffeln voll Kappern klein, legt es in ein Geschirr, thut Salz, Muskatblüthe nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, und rührt es mit dem Gelben von 2 Eyern untereinander. Alsdann wällt man von feinem Buttertaig eines Thalers groß runde, eines Messerrü-

kens dicke Blättchen, streicht von dem Hachis ein wenig darauf, deckt ein eben so großes Blättchen Taig darüber, druckt sie neben mit dem Finger zu, daß sie beisammen bleiben, macht oben eine kleine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, backt sie im Ofen gelb, und gibt sie warm zu Tisch.

Pastetchen von Hefentaig auf polnische Art (Peratschy).

Man häutelt anderthalb Pfund Schlachtbraten, schneidet ihn nebst einem halben Pfund fetten rohen Schinken würflicht, thut dieß mit 16 — 18 Chalotten-Zwiebeln, etwas ganzer Petersilie, ein wenig gestoßenem weißem Pfeffer, Muskatnuß und 4 Loth Butter in ein Geschirr, dämpft es eine Viertelstunde, läßt es kalt werden, wiegt oder hackt es recht fein, thut 2 — 3 Löffel voll (ungefähr einen starken halben Schoppen) gute Sauce (Bratenbrühe oder Kulli), den Saft von einer Zitrone und Salz dazu, und rührt dieß durcheinander, wällt hierauf einen feinen Hefentaig 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn etwas größer als einen Brabanter Thaler aus, bestreicht ihn leicht mit 2 Eyern, thut von der Fars (Fülle) von der Größe einer kleinen Nuß in die Mitte, ein ausgestochenes Blättchen darauf, drückt es neben an, legt es auf ein mit Mehl stark bestreutes leinenes Tuch, läßt es langsam gehen, und backt die Pastetchen in heißem Schmalz.

Kleine Pasteten von Käse.

Von 2 Kreutzerwecken oder Semmeln reibt man die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, druckt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst 4 Loth am Reibeisen geriebenen Parmesan- oder

Digitized by Google

anderm guten Käse, 3 bis 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm und ein wenig Muskatblüthe zu der gerührten Butter, und rührt es recht leicht. Nun werden kleine Formen mit ausgewälltem gutem Buttertaig belegt, von der Käsemasse eingefüllt, von dem nehmlichen Buttertaig mit einem Deckel überlegt, oben kleine Oeffnungen darein gemacht, mit einem verklepperten Ey bestrichen, im Ofen gelb gebacken, und warm auf den Tisch gegeben.

Kleine Pasteten von Käse ohne Taig.

Diese Masse wird wie die vorhergehende gemacht, nur wird noch das Weiße von 4 Eyern zu Schaum geschlagen, und unter die Masse gerührt. Dann werden kleine Formen (diese können auch von weißem Papier gemacht werden) mit Butter bestrichen, mit Mutschel- oder Semmelmehl bestreut, von der angerührten Masse eingefüllt, im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb gebacken, und warm aufgestellt.

Kleine Pasteten von Karpfen.

Zu einem Dutzend Pastetchen nimmt man einen 1 Pfund schweren Karpfen, zieht ihm, wenn er abgeschlagen ist, die Haut ab, löst das Fleisch von den Gräten ab, schneidet es zu kleinen Stückchen, dämpft es, nebst ein wenig zuvor fein geschnittener Petersilie, Basilicum und Thymian in einem Stücke Butter, nimmt es mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel, verrührt 3 Eyer, thut sie in die zurückgebliebene Sauce, macht sie über dem Kohlfeuer zu gerührten Eyern, thut sie zu dem Fische, nimmt einen zuvor abgeriebenen, in süße Milch eingeweichten, und wieder fest ausgedrückten Weck dazu, stoßt Alles zusammen im Mörser fein, und rührt es in einer Schüssel mit dem Gelben von 4 bis 5 Eyern nebst dem Saft

von einer Zitrone und Salz, Pfeffer und Muskatnuß an. Nun werden kleine Pastetenformen mit Buttertaig belegt, von der Farce eingefüllt, oben mit geriebenem Milchbrod überstreut, mit einem dünnen Blättlein Butter belegt, im Ofen gelb gebacken, und warm auf den Tisch gegeben. Es ist sehr gut, wenn bey allen Sorten Pastetchen jedesmal die Formen mit Butter bestrichen, und mit feinem Semmelmehl bestreut werden.

Pastetlein von Karpfenmilchen.

Man nimmt aus einem oder mehreren Karpfen die Milchen, blanschirt sie ein wenig im Salzwasser, schneidet sie zu kleinen Stückchen, ungefähr so groß wie eine Auster, wiegt oder hackt 4 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, eine Chalotten-Zwiebel und ein wenig Peterssilie ganz fein, dämpft dieß in einem Stück Butter mit den Karpfenmilchen, nimmt den Saft von einer Zitrone nebst Salz, Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer dazu, läßt dieß, wenn es fertig ist, auf einem Teller erkalten, legt nun in Pastetenformen Blättlein von dünnem ausgewälltem Buttertaig, bestreicht solche ein wenig mit einem verklepperten Ey, nimmt dann von den Milchen in jedes 1 oder 2 Stückchen nebst etwas Sauce, streut geriebenes Milchbrod oder Semmelmehl darüber, und legt oben auf jede Form ein Stückchen Butter. Die Pastetlein müssen etwas schnell gebacken, und warm aufgestellt werden.

Anmerk. Es können auch von Häringsmilchen solche Pastetlein verfertigt werden, nur muß man diese ein paar Stunden wässern. Sie schmecken wie Austern.

Pastetchen von Kartoffeln mit Salbicon.

12 — 16 große Kartoffeln werden in der Asche gebraten, geschält, und wenn sie kalt sind, auf einem Reibeisen gerieben, 8 Loth (1 Viertelpfund) Butter

Digitized by Google

mit 2 ganzen und 4 gelben Eyern schaumig gerührt, die geriebenen Kartoffeln nebst Salz und ein wenig Muskatnuß dazu gethan, gut durcheinander gerührt, kleine Förmchen mit kalter Butter stark bestrichen, mit der Masse eines starken Messerrückens dick ausgelegt, mit dem Salbicon gefüllt, oben eben so dick wie auf der Seite zugestrichen, in heißes Wasser gehalten, aus den Förmchen herausgenommen, in Semmel- oder Mutschel-Mehl, dann in 3 — 4 verklopften Eyern, und nach diesem wieder in Mutschelmehl umgewendet, und in heißem Schmalz langsam gebacken. Zu dem Salbicon werden 2 Kalbs-Brieslein (Kalbsmilchen) und 2 Euter gewässert, mit kaltem Wasser über das Feuer gesetzt, eine Viertelstunde kochen gelassen, in kaltes Wasser gethan, abgeschnitten, gehäutelt, würflicht geschnitten, 10 — 12 zuvor feingehackte Chalotten, oder 2 gewöhnliche (jedoch nicht sehr große) Zwiebeln mit 4 Loth Butter weich gedämpft, etwas gehackte Petersilie und 2 Loth würflicht geschnittene Morcheln dazu genommen, dieß mit den geschnittenen Brieslein noch ein wenig auf dem Feuer gedämpft, 1 — 2 Kochlöffel voll Mehl dazu gethan, mit 2 Schoppen (halbe Bouteille) guter Fleischbrühe aufgefüllt, eine Viertelstunde gekocht, mit 3 — 4 Eyergelb, welche zuvor mit einigen Eßlöffeln voll saurem Rahm verrührt worden, abgezogen, gesalzen, und mit Saft von einer Zitrone abgeschärft (scharf gemacht), kalt werden gelassen, und in die Förmchen gefüllt.

Lämmer- oder Hammels-Carbonade als Pastetlein zu geben.

Man haut von der Carminade (Carbonade), wie gewöhnlich, nur den untern Knochen ab, streift das Fleisch an jedem Ripplein ganz zurück, klopft es dann wohl, dämpft von allen Arten feine Kräuter, auch Zwiebeln — ganz klein geschnitten — in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter mit

dem Fleisch (statt der Butter kann auch Provenceröhl genommen werden), und legt sie zum Erkalten heraus, bis ein wenig Farce (Fülle) verfertigt ist. Zu derselben schneidet man von gebratenem oder auch frischem Kalbfleisch ein Stückchen, hackt es dann mit ein wenig Petersilie, ein paar Chalottenzwiebeln, etwas Zitronenschale, auch Zitronenmark und Kappern ganz fein, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 2 Eyern an, Salz und Muskatblüthe, und wenn es nicht pikant oder scharf genug ist, noch ein wenig Essig oder Zitronensaft daran, thut, wenn der Buttertaig verfertigt ist, auf jedes der Ripplein etwas Farce, legt die Stückchen so auf dem Taig herum, daß oben und unten Farce kommt, schlägt über jedes Ripplein den Taig, und drückt es neben herum an, daß es die Form der Carbonade bekommt, das Bein aber muß heraussehen. Alsdann schneidet man den Taig mit einem heißgemachten Messer recht nach der Form, macht oben eine kleine Oeffnung, legt die — auf diese Art eingewickelten Ripplein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit aufgeschlagenem (verklepperten) Ey, backt sie in frischer Ofenhitze, und gibt sie warm zu Tische.

Kleine Leber-Pasteten.

Zu 12 Pastetlein reibt man einen Weck oder eine Semmel aussen ab, weicht das Innere in gute süße Milch ein, hackt hierauf eine halbe Kalbsleber klein, treibt sie durch einen Seiher, thut ein wenig Petersilie, einige Chalottenzwiebeln, ein Stückchen Zitronenschale und ein wenig Thymian oder Majoran, Alles fein geschnitten, dazu, dämpft es in einem guten (ziemlichen) Stück frischer Butter, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn auch dazu, nimmt es zu

sammen in eine Schüssel, streut Salz, Pfeffer und Muskatnuß darüber, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und rührt es mit dem Gelben von 4 Eyern und einigen Eßlöffeln voll brauner Jus oder kräftiger Fleischbrühe an. Nun werden kleine blecherne Pastetenformen mit dünngewälltem Buttertaig ausgelegt, mit der Farce eingefüllt, mit einem geriebenen — zuvor mit etwas zerlassener Butter angefeuchtetem Milchbrod überstreut, im Ofen schön gelb gebacken und warm aufgetragen. Das Milchbrod kann auch weggelassen werden.

Reis-Pastetlein.

Zu 12 Pastetlein verfertigt man einen Ragout von einem Kalbsbrieslein und Euter, oder eine Farce von übriggebliebenem Braten oder Fischen, belegt kleine Pastetenformen mit Buttertaig, und theilt den Ragout oder die Farce kalt darin aus. Hierauf brüht man ein Viertelpfund verlesenen Reis mit kochendem Wasser an, nimmt ihn nach einer Viertelstunde mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maaß siedende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, stoßt ihn, wenn er erkaltet ist, in einem Mörser mit 6 Loth frischer Butter, rührt es in einer Schüssel mit dem Gelben von 5 Eyern an, und thut etwas Salz und Muskatblüthe daran. Nun wird auf ein jedes Pastetlein ein Eßlöffel voll davon über den Ragout gethan, ein wenig geriebene Semmel oder Milchbrod darüber gestreut, im Ofen gelb gebacken, und warm aufgetragen.

Kleine Pasteten von Spinat.

Man nimmt ein großes Kalbsbrieslein (Kalbsmilch) oder 2 kleine, blanschirt sie im Wasser, schält das Häutchen rein davon ab, schneidet sie in kleine Stückchen, nimmt eine Chalottenzwiebel, ein

Digitized by Google

wenig Petersilie und Basilikum, Alles fein geschnitten, läßt dieß nebst dem Brieslein in einem Stückchen Butter dämpfen und dann erkalten, weicht das Innere von einem Kreutzerweck in süßen Rahm ein, stoßt dann das Brieslein nebst dem ausgedrückten Weck fein in einem Mörser, nimmt es mit einem Stückchen frischer Butter in eine Schüssel, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 4 andern wohl ab, und zuletzt noch Salz, Muskatblüthe und so viel Spinattopfen *) darein, bis es schön grün wird, legt dann in kleine Pasteten-formen Blättlein von dünnausgestochenem Butterteig, füllt sie von der gerührten Masse ein, legt auf jede Form wieder ein Blättchen, bestreicht sie mit verkleppertem (aufgeklopftem) Ey, backt sie im Ofen gelb, und gibt sie warm zu Tische. Hat man von der im Anhange angezeigten Bechemelle, so nimmt man 2 Eßlöffel voll in ihrer wahren Dicke dazu.

*) Anmerk. Der Spinat wird sauber verlesen und gewaschen, dann in einem Mörser fein gestoßen, hierauf in ein Handtuch (Serviette) genommen, durchgepreßt, der Saft auf ein Geschirr gethan, und auf heiße Asche gesetzt, bis solcher gerinnt oder einen Bodensatz erhält; dann auf ein Haarsieb geschüttet, damit das Wasser ablaufen kann. Was zurückbleibt, ist der sogenannte Spinattopfen, der getrocknet aufbehalten und häufig zum Färben der Speisen, besonders der Farce (Fülle) gebraucht wird.

Gemüse.

Grüne Bohnen auf gewöhnliche Art.

Wenn sie Kerne haben, werden sie abgezogen, entweder von einander gebrochen oder geschnitten, und gewaschen in das dazu bestimmte Geschirr ge-

Digitized by Google

than. Wird Hammels- oder Schweine-Fleisch dazu genommen, so legt man solches gleich zwischen die Bohnen, thut das gehörige Salz, etwas geschnittene Petersilie und ganzes Bohnenkraut (auch Isop genannt) dazu, und zwar dieß Alles über die Bohnen, gießt siedendes Wasser darüber, und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist. Indessen wird eine Zwiebel nebst ein paar Glaichen (Stückchen) Knoblauch geschnitten, ein Stückchen Schmalz oder Butter zerlassen oder heiß gemacht, Mehl (etwa 2 Kochlöffel voll) braun darin geröstet, und die geschnittene Zwiebel nebst Knoblauch darin gedämpft. Alsdann nimmt man das Fleisch aus den Bohnen und das geröstete Mehl darein, schüttelt mehr, als man rührt, gießt, im Fall die Sauce zu dick ist, einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt sie damit durchkochen, bis sie eine kurze Sauce haben, und thut zuletzt noch etwas Pfeffer und Ingwer daran. — Bey jedem Gemüse darf nicht viel Brühe gelassen werden.

Junge Bohnen mit Rahm.

Wenn die Bohnen, welche noch ganz jung seyn müssen, geputzt nnd ganz klein geschnitten sind, zerläßt man ein Stück Butter in einem Fußhafen oder in einer Kastrol, wascht die Bohnen darin, läßt sie eine Viertelstunde dämpfen, gießt einen starken Schoppen siedenden Rahm daran, thut etwas Muskatblüthe und Salz dazu, und läßt sie weich kochen. Vor dem Anrichten zieht man 3 Eyergelb ab, und gießt es an die Bohnen, ohne es kochen zu lassen.

Frikassirte Bohnen.

Die Bohnen werden wie die vorhergehenden klein geschnitten, gewaschen, und in einer Schüssel mit kochendem Salzwasser übergossen. Hier-

auf legt man in einen Fußhafen ein Stück Butter, und die Bohnen mit dem Schaumlöffel darein, thut etwas geschnittene Petersilie, Salz, Muskatblüthe, und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, läßt sie eine Viertelstunde dämpfen, gießt hierauf einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, läßt sie weich und kurz einkochen, verrührt dann 3 Eyergelb mit 3 Eßlöffeln voll Essig recht stark, gießt von der Bohnenbrühe langsam daran, dann dieß über die Bohnen, rüttelt dieselben recht durch, und läßt sie aber nicht mehr kochen. Diese Bohnen können als Fritassee und auch als Gemüse mit jeder Fleischzulage gegeben werden.

Grüne Bohnen à l'Anglaise (a l'Anglás) oder auf Englische Art.

Wenn die Bohnen klein sind, werden sie ganz gelassen, im Gegentheil aber geschnitzelt, und in kochendem Salzwasser weich gekocht, und auf ein Sieb geschüttet, und in kaltes Wasser gethan. Sobald sie erkaltet sind, gießt man sie ab, läßt sie gut ablaufen, dämpft eine fein gehackte Zwiebel mit 4 Loth Butter weich, thut ein wenig Petersilie (ebenfalls fein gehackt) dazu, ein Stückchen Knoblauch und ein wenig fein gehacktes Bohnenkraut, 2 — 3 Löffel voll (einen starken halben Schoppen) weiße Sauce, nimmt dazu die Bohnen, nebst Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer, und läßt es dann einigemal auf dem Feuer aufkochen.

Gedämpfte Kartoffeln (Erdbirnen).

Die Kartoffeln werden im Salzwasser gesotten, geschält und in dicke Scheiben geschnitten. Hierauf macht man in einer Kachel ein gutes (ziemlich großes) Stück Schmalz heiß, thut eine kleingeschnittene Zwiebel darein, und gleich die

Digitized by Google

Kartoffeln dazu, Salz und ein wenig Pfeffer darüber. Wenn sie gelblicht gedämpft sind, streut man ein wenig Mehl darüber, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst einem Trinkglase voll süßem Rahm daran. Sobald es kurz eingekocht ist, wird angerichtet. Statt des Rahms kann ein geschnittener Häring dazu genommen werden. Wer das Saure liebt, läßt sie mit ein wenig Essig kochen.

Glacirte Kartoffeln.

Die sauber gewaschenen, gesottenen und geschälten Kartoffeln schneidet man zu runden halb Fingersdicken Stücklein, macht in einem Geschirr 1 auch 2 Hände voll gestoßenen Zucker auf den Kohlen braun, gießt einige Schöpflöffel voll Jus dazu, nimmt die Kartoffeln darein, und läßt sie über gelindem Feuer einige Zeit rösten, wobey die Kartoffeln öfter umgewendet werden müssen. — Man bedient sich dieser Art Kartoffeln zu Englischen Braten, auch zu Schlacht- oder Lindenbraten. In Ermanglung der Kastanien kann man sie auch statt derselben zum Braun- (Winter-) Kohl geben.

Kartoffeln auf Flamändische Art.

Die gewaschenen Kartoffeln setzt man mit Salzwasser zu, und siedet sie nur so lange, bis sie sich schälen lassen, schneidet sie dann rund dicklicht, zerläßt ein ziemliches Stück Butter, läßt ein wenig feingeschnittene Zwiebel darin anziehen, nimmt die Kartoffeln darein, Salz und Pfeffer dazu, streut ein klein wenig Mehl darüber, rüttelt das Geschirr, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, gießt einen Schoppen guten sauren Rahm daran, läßt sie langsam kochen, streut vor dem

Digitized by Google

Anrichten fein geschnittene Peterſilie darüber, und gibt ſie ſo auf die Tafel.

Noch eine Art Kartoffeln mit ſüßem Rahm.

Sie werden wie die vorigen, nur ohne Salz, geſotten, geſchält, blattweiſe geſchnitten, in einem Stück Butter mit Salz und Pfeffer, auch etwas Ingwer gedämpft, und mit ein klein wenig Mehl überſtreut. Nun füllt man das Geſchirr mit ſüßem Rahm auf, läßt ſie kochen, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit ein wenig ſüßem Rahm, ſetzt die Kartoffeln vom Feuer ab, rührt die Eyergelb darunter, und läßt ſie dann zum Erkalten ſtehen. Sie müſſen aber ziemlich dick ſeyn. Hierauf zerläßt man in einem andern Geſchirr ein Stück Butter, thut die erkalteten Kartoffeln darein, ſtellt ſie auf ſtarke Kohlen, bis ſie unten eine gelbe Kruſte haben, und wendet ſie um, daß ſie auch auf der andern Seite gelb werden.

Kartoffeln à la Crême (a la Krem) mit ſaurem Rahm.

Die Kartoffeln werden mit Salzwaſſer gekocht, geſchält, und in dicke Rädchen geſchnitten; 4 Loth friſche Butter, 1 Schoppen ſaurer Rahm, Salz und ein wenig feingeſtoßener weißer Pfeffer dazu gethan, 8 — 10 Minuten gekocht und mit 4 — 5 Eyergelb, welche man zuvor mit 2 Eßlöffeln voll ſaurem Rahm verrührt, und durch ein Haarſieb gelaſſen hat, abgezogen.

Kartoffelſchnitze in Sardellen- oder Häringsſauce.

Auf eine Perſon rechnet man 3 große Kartoffeln (Grundbirnen), welche roh geſchält, zu 4 bis 6 Schnitzen geſchnitten, ſauber gewaſchen, und in einen Seiher gethan werden, damit ſie ablaufen. Alsdann legt man 4 Loth Sardellen

Digitized by Google

oder einen Häring in's Wasser, wascht sie nach einer Viertelstunde ab, zieht dem Häring die Haut ab, thut die Gräthen davon, und hackt oder schneidet ihn (sie) mit einer Handvoll Petersilie zusammen fein. Zu 6 Personen zerläßt man nun ein Viertelpfund Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft das Gehackte darin, und thut 2 bis 3 Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß daran. Sobald die Sauce zu kochen anfängt, werden die Kartoffelschnitze darein gethan, zugedeckt und gekocht, bis sie weich sind. Man darf nicht viel darin rühren, daß sie schön ganz bleiben. Man kann alles Fleischwerk, so wie auch Würste, dazu geben.

Gedörrte Kartoffeln.

Diese müssen von einer guten Art seyn, gelbe oder auch rothe, nur innen nicht röthlicht. Wenn sie gewaschen sind, werden sie roh geschält, mit kochendem Wasser zugesetzt, und nicht ganz so weich, wie zum Essen, gesotten. Man nimmt sie nun aus dem Wasser, läßt sie auf einer Platte erkalten, reibt sie auf dem Reibeisen, trocknet sie auf weichem Papier in der Ofenröhre oder auf dem Ofen, und bewahrt sie recht dürr in Schachteln auf. Auf diese Art hat man den ganzen Sommer zu kochen. Sollen sie zu einer Suppe gebraucht werden, so setzt man so viel Fleischbrühe über das Feuer, als man zur Suppe braucht, rührt von den gedörrten Kartoffeln hinein, bis sie ihre gehörige Dicke hat, läßt sie ein wenig kochen, und gibt sie dann als eine Reissuppe. Man kann auch 2 Eyergelb darein abziehen, statt der Fleischbrühe auch Wasser, feingeschnittene Petersilie, ein Stückchen Butter und das gehö-

rige Salz nehmen, und die Kartoffeln, wenn sie auf diese Art gekocht haben und angerichtet sind, mit einer Hand voll gerösteten Brod oder geschnittenen Zwiebeln schmälzen. Man kann sie auch in der Milch als Brey kochen; zu Torten wird nach der Angabe im ersten Theile von frischen Kartoffeln — von den gedörrten nur die Hälfte genommen. Die Kartoffeln können auch ungeschält gesotten und gedörrt werden, sie sind aber weder so weiß noch so fein im Geschmack als die geschälten.

Gemüse von Champ Passauer, oder Kohlsalat.

Welche Sorte es ist, so wird der Salat sauber geputzt; sind es Häupter (Häuptlein), so werden sie zu 4 Theilen geschnitten, die andern Sorten werden Blattweise abgenommen, die harten Rippen hinten ein wenig weggeschnitten, und in Salzwasser weich gekocht, hernach in einen Seiher gethan, mit kaltem Wasser abgeflößt, mit der flachen Hand leicht ausgedrückt, und ein wenig zerschnitten. Nun wird in einer Kachel (Fußtippen) ein Stückchen Butter zerlassen, ein starker Kochlöffel voll Mehl leicht gelb gemacht, so viel Fleischbrühe daran gegossen, daß es eine dicklichte Sauce wird, ein wenig Muskatnuß dazu genommen, der Salat hinein gethan, und auf Kohlen langsam gekocht. Nur muß man das Gemüse nicht zudecken, sonst kocht es sich sehr wässerig. Wenn man den Geschmack der Zwiebeln liebt, so kann in dem Mehl eine fein geschnittene Zwiebel mitgedämpft werden; thut man eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein halbes Trinkglas voll süßen Rahm darein, so macht dieser das Gemüse sehr gut.

Digitized by Google

Wersing oder Sommerkohl mit Rahm.

Drey bis 4 Wersingstöcke oder Köpfe werden zerschnitten (wenn sie nicht groß sind, in 4 Theile gemacht), die Dorsche und großentheils Rippen herausgeschnitten, in siedendem Salzwasser weich gekocht, dann in einen Seiher gethan, und mit kaltem Wasser übergossen. Hierauf zerläßt man nicht ganz ein Viertelpfund Butter in einer Kachel (Fußhafen), röstet 2 kleine Kochlöffel Mehl hellgelb darin, thut 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, das gehörige Salz und etwas Muskatnuß dazu, drückt den Kohl leicht mit der flachen Hand, und legt ihn in die Sauce. Hat er eine halbe Stunde gekocht, so wird ein Trinkglas voll guter süßer Rahm daran gegossen, dann, wenn er nach ungefähr einer Viertelstunde kurz eingekocht ist, auf eine Platte angerichtet, auf eine Kohlpfanne gesetzt, mit Semmel- oder Mutschel-Mehl überstreut, mit dünnen Stücklein Butter belegt, ein Deckel mit Kohlen darüber gesetzt, oder eine Schaufel glühend gemacht, und etlichemal darüber gehalten, daß der Kohl eine gelbbraune Farbe bekommt.

Gefüllter Kohl (Wersing.)

Es werden Kohl- oder Wersing-Köpfe von mittlerer Größe genommen, in der Mitte von einander geschnitten, in Salzwasser halb weich gekocht, herausgenommen, mit kaltem Wasser abgeflößt, und die Dorsche nebst den innern Blättern sowohl als auch 6 oder 7 der äussern herausgeschnitten. Hierauf hackt man ein Pfund gebratenes Fleisch mit einer Zwiebel, ein wenig Peterstlie und 4 Loth grünem frischem (Speck) zusammen klein, druckt 2 zuvor in Wasser eingeweichte Weißbrode oder Kreutzerwecken fest aus, thut

diese und das gehackte Fleisch in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer daran, rührt dieß mit 5 Eyern an, füllt die halbirten (in der Mitte entzwey geschnittenen) Kohlköpfe damit, legt einen auf den andern, umbindet sie wohl mit einem Faden, legt in eine Kachel oder Kastrol dünne Speckscheiben, oder auch kleine Stückchen Holz unten in das Geschirr, die gefüllten und gebundenen Kohlköpfe darauf, gießt ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen. Sobald der Kohl recht weich ist, wird ungefähr eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein kleiner Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, und nebst Muskatnuß und Ingwer an den Kohl gethan. Man kann Carbonade (auf dem Roste fertig gemachte Rippen) oder Würste dazu geben. Drey Köpfe von mittlerer Größe sind für 4 bis 5 Personen genug.

Gefüllter Sommerkohl (Wersing) auf andere Art.

Man putzt, wascht ihn, schneidet die Dorsche aus, siedet die ganzen Köpfe im Salzwasser weich, verfertigt alsdann eine eben solche Fülle wie die vorbeschriebene, nimmt hierauf die Kohlköpfe aus dem Wasser, löst jedes Blatt davon ab, schneidet die hohen Rippen davon, fängt am innern Blatt an zu füllen, schlägt es zusammen, und fährt auf diese Art mit jedem Blatte fort, bis der Kopf seine ganze Form hat; umbindet ihn dann fest mit einem Faden, stellt die Köpfe, wenn sie beysammen sind, aufrecht in eine Kachel auf Stecklein von Holz oder dünne Speckschnitten, und gießt so viel Fleischbrühe daran, bis sie halb an den Kopf geht. Vor dem Anrichten röstet

Digitized by Google

man einen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, und thut es nebst Muskatnuß und Ingwer an die Sauce. Bey'm Anrichten stellt man die Kohltöpfe aufrecht, legt Carbonade oder Zunge dazwischen, oder gibt sie auch ohne Fleisch.

Blau- oder Winterkohl auf gewöhnliche Art.

Für 3 bis 4 Personen nimmt man 4 Stauden Kohl, streift die Blätter ab, wascht sie sauber, läßt das Wasser rein davon ablaufen, und setzt sie mit siedendem Wasser zu. Sobald der Kohl weich ist, schüttet man ihn in einen Seiher, und setzt ihn, wenn das Wasser abgelaufen ist, in kaltes Wasser. Nach einer Viertelstunde druckt man ihn aus, hackt oder wiegt ihn, aber nicht sehr fein. Nun macht man ein Stück Rinds- oder Schweine-Schmalz in einer Kachel heiß, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl darin hellbraun, rührt etwas fein geschnittene Zwiebel nur zweymal mit dem Mehl herum, und nimmt gleich das Gemüse dazu. Wenn dieses ein wenig miteinander gedämpft hat, thut man halb Wasser halb Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz daran. Nur darf man nicht zu viel Brühe daran thun. Will man ein Stückchen Gänse-Fett dazu thun, so ist es sehr gut. Das Gemüse muß man fleißig umrühren, weil es gerne anbrennt. Wann es eine halbe Stunde durchgekocht hat, ist es fertig. Man kann dürres Fleisch, Würste oder Schinken, auch cotelettes (Rippen) dazu geben.

Gedämpfter Blau- oder Winterkohl.

Dieser wird wie der vorige geputzt, in eine große Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser abgebrüht, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Hierauf druckt man ihn fest aus, und

Digitized by Google

hackt oder wiegt ihn ein wenig, macht auch in einem Fußhafen oder in einer Kastrol (Casserole) ein Stück Rindsschmalz (Schmälzbutter) heiß, thut einen halben Kochlöffel voll Mehl, eine halbe fein geschnittene Zwiebel dazu, und gleich das Gemüse darein. Wenn dieses recht weich gedämpft ist, thut man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst etwas Salz und Muskatnuß daran, bis es recht durchgekocht hat, und nicht zu dick ist, wo man anrichten kann. Es darf keine Brühe daran gesehen werden. Auch kann man vor dem Anrichten gesottene und geschälte Kastanien darein thun. Man kann dürre Zunge, Carbonade oder einen Schweinsbraten dazu aufstellen.

Sprossen (Procels) von Blaukohl.

Im Frühjahr, wenn die Stauden wieder ausschlagen, werden die Sprossen abgebrochen und ganz gelassen, wenn bey'm Abbrechen unten nichts Hartes daran bleibt, in kochendem Wasser schnell gebrüht, durch einen Seiher gegossen, hierauf eine Viertelstunde in kaltes Wasser gelegt, dann wieder in den Seiher gethan, und stehen gelassen, bis das Wasser völlig abgelaufen ist. — Für 6 Personen zerläßt man nun ein Viertelpfund Butter in einer Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb darin, thut ein klein wenig fein geschnittene Zwiebel darein, einen starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst etwas Salz und Muskatblüthe dazu, nimmt die wohlabgelaufenen Blaukohl-Sprossen darein, und läßt sie langsam kochen. Sie dürfen nicht zugedeckt werden, sonst werden sie wässerig, auch darf man nicht viel darin rühren, damit sie ganz bleiben. Kurz vor dem Anrichten wird das Gelbe von 2 Eyern mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm verrührt, alsdann

das Gemüse vom Feuer gethan, das Angerührte schnell daran gegossen, und stark gerüttelt. Es darf nicht mehr zum Kochen kommen, sondern nur heiß erhalten werden. Wenn es angerichtet ist, wird die Platte mit Carbonade oder gebackenen grünen (frischen) Zungen belegt.

Weißkraut auf die gewöhnliche Art.

Wenn das Kraut gehörig geputzt, und die stärksten Rippen und Dorsche weg sind, setzt man es mit siedendem Wasser, Salz und ein wenig Kümmel zu, läßt es kochen, und röstet indessen in einem Stücke Schmalz oder Butter einen Kochlöffel voll Mehl recht hellgelb. Hat man Fleisch dazu am Feuer, so thut man von der Fleischbrühe an das Mehl, und nimmt das Gemüse mit dem Schaumlöffel heraus, oder drückt es auch aus kaltem Wasser, und läßt es in der Brühe kochen. Man kann auch gleich Hammel- oder Schweine-Fleisch mit dem Kraut zusetzen, und Salz, Pfeffer und Ingwer daran thun; wird das Fleisch zugleich mit dem Kraut zugesetzt, so wird dasselbe, sobald es weich ist, herausgethan, und ein starker Eßlöffel voll Mehl in Butter oder Schmalz gelb geröstet, und an das Kraut gerührt, ohne die Brühe abzugießen. Ist nun das Kraut kurz eingekocht, so ist es zum Anrichten fertig.

Gebackenes Weißkraut.

Zwey Kreutzerwecken oder Semmeln weicht man in Wasser ein, verliest einen nicht sehr großen Krautkopf, schneidet die Rippen rein davon, hackt dann das zuvor gewaschene Kraut klein, dämpft es in einem Stück heißem Schmalz oder in einem Viertelpfund zerlassener Butter nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel, bis das Kraut weich ist, nimmt den eingeweichten und zuvor fest

ausgedrückten Weck auch dazu, und läßt ihn eine Weile mitdämpfen, schlägt alsdann 4 bis 5 Eyer daran, und thut Salz nebst ein wenig Muskatnuß dazu. Wenn Alles wohl untereinander gerührt ist, wird in einer eisernen Pfanne oder Kachel Schmalz (Schmälzbutter) heiß gemacht, das Angerührte darein gethan, ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, und auf Kohlen langsam gebacken. Es kann auch in einem mit Butter bestrichenen Blech in den Backofen gesetzt werden. Man kann auch gedörrte Kastanien und klein gewürfelt geschnittenen Speck daran thun. — Dieses gebackene Weißkraut kann nach Belieben entweder trocken, oder mit einer Butter-Sauce gegeben werden.

Weißkraut mit Rahm.

Wenn von dem Kraut alle Rippen oder Dorsche weg sind, wird es im Salzwasser weich gesotten, dann aus einem kalten Wasser gedruckt, und mit dem Messer ein wenig durchgeschnitten. Hierauf dämpft man eine fein geschnittene Zwiebel in einem Stück frischer Butter, nimmt nach diesem das Kraut dazu, etwas Pfeffer und Salz nebst ein wenig Basilikum daran, läßt es eine Zeitlang fortdämpfen, gießt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, streut, wenn die Brühe zuvor recht eingekocht ist, ein wenig weißes Mehl darüber, und schüttet anderthalb Schoppen sauren Rahm daran. Sobald dieß wieder kurz eingekocht ist, kann angerichtet werden. Man kann alle Arten Fleisch darauf geben, nur kein geräuchertes.

Gefülltes Weißkraut.

Von 3 — 4 Häuptern (Stücken) Weiß-Kraut werden die großen Blätter abgeschnitten, in Salz-

Digitized by Google

wasser halb weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt, auf ein leinenes Tuch gethan, die Rippen herausgeschnitten, mit 1 — 2 verklopften Eyern bestrichen, und mit folgender Farce (Fars) gefüllt: 2 zuvor abgeschälte Wecken oder Semmeln schneidet man in Stückchen, nimmt dieselben mit 1 Schoppen fetter Fleischbrühe in einen Topf, 12 — 14 Chalotten-Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und Salz dazu, rührt es über dem Feuer stark ab, und 5 bis 6 Eyergelb heiß daran. Nun schneidet man zwey Pfund zuvor gehäutelte Kalbs-Schale in Stückchen, hackt es fein, wiegt (hackt) ein halbes Pfund gehäuteltes Nierenfett, und stoßt es mit dem Fleisch fein, nimmt die abgerührten Wecken (Semmeln) dazu, und stoßt es gut (tüchtig) untereinander. Hierauf werden von 2 — 3 Stück (Häuptern) des abgeblatteten Krauts die Rippen heraus, und in kleine Stückchen geschnitten, mit 1 Schoppen fetter Fleischbrühe und ein wenig Salz über das Feuer gesetzt, ganz weich und kurz eingekocht, fein gehackt, und unter die Farce (Fülle) gerührt, die Blätter damit gefüllt, und entweder Fingerslange Würstchen oder runde Päckchen davon gemacht; nun wird ein flaches Geschirr mit Butter bestrichen, das gefüllte Kraut darein dicht neben einander gesetzt, mit Fleischbrühe begossen, gesalzen, auf ein langsames Feuer gesetzt, ein Deckel mit glühenden Kohlen darauf gethan und kochen gelassen, bis es weich ist, alsdann röstet man einen starken Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter gelb, füllt es mit Fleischbrühe auf, läßt es zu einer dicken Sauce einkochen, und gießt es über das Kraut.

Gedämpfte Kohlraben (Kohlrabi) mit Hammelsbrust.

Für 6 Personen werden 4 Kohlraben von mittlerer Größe geschält, und zu einer Haselnuß

großen Brockelein geschnitten; dann zerläßt man ein völliges halbes Viertelpfund (4 Loth) Butter in einer Kachel oder Kastrol, nimmt eine kleine feingeschnittene Zwiebel darein, thut gleich nachher die Kohlraben, wenn sie zuvor gewaschen sind, darauf, Salz und Muskatblüthe dazu, und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Sie müssen fleißig gerüttelt werden, man darf aber nicht darin rühren. Wenn sie bald weich gedämpft sind, wird ein halber Kochlöffel Mehl darüber gestreut, Alles recht zusammen geschüttelt, und ein Schöpflöffel voll Jus oder Fleischbrühe daran gegossen. Das Hammelfleisch, 1 bis 2 Pfund von der Brust, siedet man besonders, schneidet es, wenn es weich ist, zu länglichtzarten Stückchen, und thut sie unter die Kohlraben. Sobald diese nun recht gekocht haben, werden sie angerichtet. Nur darf nicht auf einmal zu viel Fleischbrühe daran gegossen werden, daß es immer eine kurze Sauce bleibt. Auf diese Art gekocht, können auch die Kohlraben als Nachtgemüse gegeben werden.

Kukummern oder Gurken mit Rahm.

Die halbgewaschenen Kukummern (so viel Personen, so viel Kukummern gerechnet), welche zuvor geschält, in 4 Viertel geschnitten, und vom Innern (den Kernen) gesäubert werden müssen, werden in kleine Stücke geschnitten. Hierauf hackt man eine Zwiebel ganz fein, dämpft solche in einem Stücklein Butter, nimmt die geschnittenen Kukummern nebst etwas Salz und Pfeffer dazu, stäubt etliche Messerspitzen voll Mehl darüber, läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen, gießt ei-

Digitized by Google

nen Schöppen süßen Rahm daran, thut, wenn sie weich sind, ein wenig fein geschnittene Peterssilie und etwas Muskatnuß dazu, und zieht sie vor dem Anrichten mit dem Gelben von 2 Eyern ab. Der Rand der Schüssel wird mit gebackenen Fischen oder Rippen (Cotelettes) garnirt.

Gebackene Kukummern oder Gurken.

Man schält diese ebenfalls, schneidet sie in 4 Theile, das Innere heraus, und dann solche in beliebige Stücklein, und blanschirt sie im Salzwasser, vermengt hierauf von allen Sorten feine Kräuter, insgesammt fein geschnitten, mit etwas Pfeffer, gießt ein Trinkglas voll Essig darüber, thut die blanschirten Kukummern darein, läßt sie eine Stunde in dieser Marinade, legt hierauf die Stücklein auf eine Serviette, rührt dann von einer Hand voll Mehl und etwas Salz einen Taig mit kaltem Wein an, macht 4 Loth Butter mit etwas Wein warm, rührt es nebst einem Ey auch an den Taig, bis er die Dicke wie ein Omelettes (Pfannkuchen-) Taig hat, kehrt die abgetrockneten Kukummern-Stückchen darin um, backt sie in heißem Schmalz gelb, richtet sie nun warm auf eine Platte an, und garnirt sie mit gebackenem Peterssilienkraut.

Kürbiß mit Milch gekocht.

Den reifen Kürbiß oder ein Stück davon schält man, schneidet ihn zu länglichten Streifen eines Fingers lang, die Kerne und das Faserige (Faserige) des innern Theils heraus, und die Streifen zu Würfeln, kocht sie in Wasser und Salz weich, und schüttet sie dann in einen Durchschlag, daß das Wasser davon lauft, treibt den Kürbiß durch,

Digitized by Google

kocht ein Viertelpfund (8 Loth) verlesenen und zuvor in kochendem Wasser eine halbe Stunde gestandenen Reis in der Milch weich, rührt das durchgetriebene Mark darein, kocht es mit guter Milch vollends aus, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe von 3 Eyern mit süßem Rahm, thut es an den Brey, richtet denselben, wenn er seine gehörige Dicke hat, an, und überstreut ihn mit Zucker und Zimmet. Der Reis kann auch weggelassen, und der verrührte Kürbiß allein in der Milch ausgekocht werden.

Anmerkung. Wenn man diesen Brey erkalten läßt, etliche Eyer darein rührt, eine Schüssel mit Butter bestreicht, die Masse einfüllt, Zucker und Zimmet darüber streut, und sie in einen Backofen setzt, so hat man einen schönen aufgelaufenen Koch. — Auch kann man die geschälten Kürbisse in Scheiben oder fingerslange Schnitze schneiden, im Wasser weich sieden, wann sie erkaltet sind, mit Zucker und Zimmet überstreuen, in aufgeklopften Eyern umwenden, und im Butter oder Schmalz gelb backen. Es gibt ein angenehmes Backwerk. Wenn man junge Kürbisse von der grünen Schale losschält, zu Streifen schneidet, von den Kernen reiniget, und in gewürfelten Stücken im Salzwasser einen Augenblick sieden läßt, wo sie geschwind weich werden, kann man sie zu Frikassee'en oder andern eingemachten Fleisch-Gerichten geben; sie machen solche Speisen überaus angenehm und schmackhaft.

Morcheln in süßem Rahm.

Die zuvor geputzten Morcheln wascht man etlichemal aus warmem Wasser, setzt sie dann mit kochendem Wasser zu, läßt sie ein wenig kochen, gießt das Wasser ab, und wieder anderes siedendes daran, gießt dasselbe, wenn sie eine Zeitlang gekocht haben, wieder ab, legt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, drückt sie fest aus, schneidet etliche Chalotten-Zwiebeln und etwas Peterssilie

ganz fein, zerläßt ein Stück frische Butter, dämpft das Geschnittene darin, nimmt die Morcheln dazu, stäubt ein wenig Mehl darüber, schwingt sie ein paarmal, thut süßen Rahm nebst ein wenig Pfeffer und Muskatnuß daran, läßt sie kurz einkochen, und richtet sie, nachdem sie zuvor ein wenig gesalzen worden sind, an.

Morcheln grillirt.

Diese müssen etwas groß seyn. Wenn sie geputzt und etlichemal gewaschen sind, blanschirt man sie ebenfalls im Wasser, drückt sie wieder aus kaltem Wasser, schneidet ein wenig Petersilie, Chalottenzwiebeln, Basilicum, oder was man sonst für Kräuter hat, fein, zerläßt ein Stücklein Butter, thut das Geschnittene nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß darein, die Morcheln dazu, läßt es zusammen dämpfen, rüttelt es fleißig, richtet es auf eine Platte an, zerläßt ein Stücklein frische Butter, rührt das Gelbe von 3 Eyern darunter, überstreicht vermittelst eines Pinsels die Morcheln damit, bestreut sie mit geriebenem Semmel- oder Mutschel-Mehl, legt sie dann auf einen heißgemachten Rost, und macht sie gelb.

Oder man bestreicht eine Schüssel mit Butter, legt die Morcheln einzeln darein, und grillirt sie im Backofen. — Sie können entweder besonders als Zwischenplatte aufgesetzt, oder zum Garnieren der Gemüse gebraucht werden.

Große Stock- oder Wasser-Morcheln zu dämpfen.

Von beyden Arten Morcheln werden die Stiele mit einem Messer ausgestochen, und dieselben aus mehreren Wassern gewaschen, damit das Sandige davon kommt. Wenn nun das Wasser davon

Digitized by Google

in einem Seiher rein abgelaufen ist, werden ungefähr 4 Loth Butter zerlassen, die Morcheln nebst etwas fein geschnittener Petersilie, ein wenig Muskatnuß und Salz darein gethan, ein halber Kochlöffel Mehl darüber gestreut und zugedeckt. Hat nun dieses eine Viertelstunde lang mit einander gedämpft, so thut man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce gibt. Solche Morcheln können über gesottenes Kalbfleisch angerichtet werden. Vor dem Anrichten zieht man noch das Gelbe von 2 Eyern mit Zitronensaft ab, und gießt es an die Morcheln.

Gelbe Rüben mit süßem Rahm.

Die Rüben werden geschabt, zu halb Fingers langen und halb Fingers dicken Stückchen geschnitten und gewaschen. Hierauf nimmt man die Rüben mit einem Stücklein Butter in eine Kachel, etwas klein geschnittene Petersilie und eine fein geschnittene Zwiebel nebst ein klein wenig Kümmel und Salz dazu. Sobald die Rüben halb weich gedämpft sind, streut man einen Kochlöffel voll Mehl darüber, rüttelt sie etlichemal, gießt dann nur Einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, damit die Rüben eine kurze Sauce bekommen, und thut eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein Trinkglas voll guten süßen Rahm nebst ein wenig Muskatblüthe daran. Wenn sie eine Zeitlang durchgekocht haben, werden sie angerichtet, und mit welcher Sorte Fleisch man will, gegeben.

Spargeln auf gewöhnliche Art in Butter-Sauce.

Weil die meisten Arten der Spargeln-Bereitung schon im ersten Theile angezeigt sind, sollen hier nur noch einige Arten angegeben werden. — Man schneidet die Spargeln, so weit sie gut sind, ab, bindet sie in Büschelein, macht in einer Pfanne

(nur in keiner eisernen) Wasser mit Salz siedend, thut die Spargeln darein, legt sie, wenn sie weich sind, aus dem Wasser auf eine Platte, und erhält sie warm. Hierauf zerläßt man 4 Loth Butter in einem Kächelein, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder in deren Ermanglung von der Spargelnbrühe daran, daß es eine dicklichte Sauce gibt, und thut ein wenig Muskatnuß dazu. Sobald die Sauce durchgekocht hat, richtet man sie über die Spargeln an, läßt solche ein wenig damit aufkochen, und trägt sodann auf. Es können Kalbfleischstücklein oder Tauben in der Sauce gekocht, und zwischen die Spargeln gelegt werden. Sollen sie säuerlich seyn, so wird ein wenig Essig mit der Sauce gekocht.

Spargeln auf Flamändische (Niederländische) Art.

Wenn sie im Salzwasser gesotten sind, legt man sie auf eine Serviette (Handtuch), ordnet sie alsdann auf eine Platte, streut ein wenig Salz nebst Pfeffer, Muskatnuß, kleingeschnittene Petersilie und ein wenig geriebene Semmel oder Milchbrod darüber, macht ein gutes (ziemliches) Stück Butter gelb, gießt dieselbe über die Spargeln, und trägt diese recht heiß auf.

Geschnittene Spargeln.

Man kann hiezu mittlere oder kleine Spargeln nehmen, und sie völlig eines Glaichs lang, so weit sie grün sind, schneiden. Wenn sie gewaschen sind, läßt man sie in einem Seiher ablaufen, thut sie dann in eine Kachel (Fußtippen,) und läßt sie in 4 Loth zerlassener Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie dämpfen, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Finger gefaßt werden kann, darüber,

Digitized by Google

thut ein wenig Muskatblüthe und Salz dazu, und 1 — 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran. Wenn sie bald weich sind, gießt man 4 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe von 2 Eyern, rührt von der Spargeln-Sauce nach und nach daran, gießt sie dann schnell über die Spargeln, und richtet sie an, ohne sie weiter kochen zu lassen. — Junge Hühner oder Tauben sind zu diesem Gemüse sehr gut, entweder im Schmalz gebacken oder in Butter gebraten.

Spargeln mit Holländer-Sauce.

Die Spargeln werden, wie gewöhnlich, im Salzwasser gesotten, dann auf die Seite gestellt. Zur Sauce macht man ein ziemlich großes Stück Butter in einer Kastrol oder irdenen Kachel weich, rührt das Gelbe von 4 Eyern darein, einen Eßlöffel voll Essig, ein wenig Zitronensaft, Muskatnuß, Pfeffer und Salz daran. Nun legt man die Spargeln aus dem Wasser auf eine Serviette, und erhält sie warm. Man rührt hierauf die angerührte Sauce über Kohlfeuer so lange, bis die Butter zergangen, und die Sauce dick und heiß ist, läßt solche aber ja nicht kochen, und richtet sie über die Spargeln, welche zuerst von der Serviette auf eine Platte geordnet werden müssen, an. Unsere Art der Spargeln-Zubereitung findet man im ersten Theile. Nur müssen alle Spargeln in starkem Salz-Wasser, aber nicht zu weich, gesotten werden, daß sie die Kraft nicht verlieren.

Spinat mit Rahm und kleinen Rosinen.

Wenn der Spinat verlesen, sauber gewaschen, mit kochendem Wasser zugesetzt, weich gekocht, und das Wasser rein davon ist, wird er in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, mit dem Schneidmesser fein geschnitten, dann in einer Kastrol oder in einem

Digitized by Google

Fußhafen ein Stück frische Butter zerlassen, der Spinat darin gedämpft, so viel feines Mehl, als man mit 3 Fingern fassen kann, darüber gestreut, ein Schoppen guter süßer Rahm, und zuletzt noch ein wenig Salz nebst etwas Muskatblüthe daran gethan. Dieß läßt man nun auf Kohlen langsam kochen, thut eine große Hand voll kleine zuvor verlesene und aus warmem Wasser gewaschene Rosinen darein, rührt es wohl untereinander, und richtet, wenn es eine Viertelstunde zusammen gekocht hat, auf ein Plättchen an. Es kann als Nachtgemüse, oder bey großen Tafeln als eine Seitenspeise gegeben werden.

Gefüllte Sellerie-Wurzeln.

Große Sellerie-Wurzeln oder Köpfe putzt man sauber, schneidet sie so viel wie möglich in die Runde, und oben ein Deckelchen mit dem Herzblättchen davon ab, höhlt die Wurzeln pünktlich aus (dazu hat man ein rundes Messer wie ein Bohrer), siedet sie in Salzwasser weich, und stürzt sie auf eine Platte. Gewöhnlich verfertiget man eine Fleisch-Fülle dazu von Kalbs- oder anderem Braten, von frischem Kalbs- oder Schweine-Fleisch; von einem halben Pfund kann man 8 bis 10 Köpfe füllen, auch von Brieslein (Kalbsmilchen), Eutern und Krebsen können sie gefüllt werden; jede Sorte ist bey den Farcen (Füllen) zu finden. Wenn sie gefüllt sind, wird der Deckel mit einem Hölzchen befestiget. Nun setzt man die Knöpfe in ein mit Butter bestrichenes Blech, und gießt Fleisch- oder Krebs-Brühe daran. Sobald sie weich gekocht sind, wird in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb daran gemacht, und, wann die Sauce eine Viertelstunde gekocht hat, angerichtet.

Digitized by Google

Zu einem Kartoffelknopf

werden 6 bis 8 große Kartoffeln gesotten, und wenn sie zuvor geschält und erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben. Alsdann weicht man das Weiße von 2 Semmeln oder Wecken in Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 Eyern daran, ein halbes Pfund von den geriebenen Kartoffeln dazu, drückt den eingeweichten Weck fest aus, nimmt ihn nebst Salz und Muskatnuß darein, schlägt das Weiße von 5 Eyern zu Schaum, rührt ihn an die Masse, bestreicht eine Serviette oder eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt die gerührte Masse darein, bindet, im Fall es eine Serviette ist, dieselbe so zusammen, daß sie einen starken Daumen breit von dem Eingefüllten weg ist, und hängt sie in kochendes Salzwasser. Wenn es eine Stunde fort gekocht hat, ist der Knopf fertig. Alsdann wird die Serviette herausgenommen, auf eine Platte gestürzt, oben ein Kreutz darein geschnitten, eine fein geschnittene Zwiebel mit einer Hand voll Brod-Brosamen in Butter gelb geröstet, und der Kartoffelknopf damit geschmälzt.

Gebackener Kartoffelknopf.

Wenn die Kartoffeln gesotten, geschält, und auf dem Reibeisen gerieben sind, schält man 8 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, stoßt sie zart, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, von 8 Eyern das Gelbe daran, nimmt die gestoßenen Mandeln, ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln, ein Kaffeelöffelein voll gestoßenen Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, und rührt dieß Alles zusammen mit der Butter. Nun rührt man einen Kochlöffel voll feines Mehl mit süßem oder saurem Rahm glatt an, und thut ihn auch an

Digitized by Google

die Masse. Hierauf wird das Weiße von obigen 8 Eyern zu Schaum geschlagen, und nebst 6 Loth gestoßenem Zucker zur Masse gethan. Wenn es recht durchgerührt ist, wird ein rundes Blech oder ein Kastrol mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb gebacken.

Knopf von Braun- oder Winterkohl.

Für 6 Personen verwellt man 2 Hände voll zarte Braunkohl-Blätter in siedendem Salzwasser, legt solche in kaltes Wasser, drückt sie fest aus, hackt sie klein, dämpft fein geschnittene Chalottenzwiebeln in 4 Loth frischer Butter oder Gansschmalz, nimmt nach diesem das gehackte Kraut dazu, thut ein halbes Pfund geröstete, geputzte, auch ein wenig gehackte Kastanien unter das Gedämpfte, nimmt es in eine Schüssel, ein zuvor abgeriebenes und mit süßem Rahm angefeuchtetes Milchbrod auch darunter, rührt das Gelbe von 8 Eyern nebst Salz und Muskatnuß daran, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt es auch unter die Masse, bestreicht eine Serviette mit Butter, belegt sie mit einigen verwellten Braunkohlblättern, füllt das Angerührte darein, bindet die Serviette Daumenbreit von der Fülle fest zu, und läßt sie in kochendem Salzwasser eine Stunde sieden. Wenn es fertig ist, wird es mit der Serviette auf eine Platte gestellt, bis es sich ein wenig zusammen gezogen hat, dann aufgebunden, der Knopf auf eine Platte gestürzt, eine Butter-Sauce darüber gemacht, worin geschälte und zerschnittene Kastanien gekocht werden, und die Sauce über den Knopf angerichtet. Wenn man kleine Geschoße von Braunkohl in der Fleischbrühe aufkochen läßt, und den Knopf damit besteckt, sieht es gut aus.

Grüne Maultaschen.

Für 6 bis 7 Personen verfertiget man von 4 Eyern, 4 Eyerschalen voll Milch, ein wenig Salz und feinem Mehl einen Nudeltaig, wällt 5 bis 6 Kuchen davon aus, brühet zur Fülle darein einige Hände voll Spinat mit siedendem Wasser an, gießt dieses nach einer halben Stunde ab und kaltes Wasser daran, drückt dann den Spinat fest aus, hackt ihn klein, schneidet 2 Weißbrode oder Wecken von einander, weicht sie in kaltes Wasser ein, schneidet 1 Pfund gebratenes Schweine- oder Kalb-Fleisch nebst einer Zwiebel und etwas Petersilie, hackt diese 3 Stücke auch fein, nimmt das Gehackte zusammen in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, (wenn der Spinat zuvor in einer Kachel [Fußhafen] mit einem Stücklein Butter gedämpft ist, ist es besser), thut Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, und rührt es mit 4 bis 5 Eyern an. Wenn die Kuchen nun ein wenig abgetrocknet sind, streicht man von der Fülle 2 bis 3 Eßlöffel voll auf jeden Kuchen gleich herum, legt sie 3 Fingerbreit zusammen, schneidet aus jedem Kuchen 4 bis 5 Stückchen, legt sie in siedendes Wasser, welches zuvor gesalzen seyn muß, läßt sie eine Viertelstunde darin sieden, richtet sie auf eine Platte an, und schmälzt sie mit in Butter oder Schmalz geröstetem Brod.

Anmerkung. In Ermanglung des gehackten Fleisches kann man von einer oder 2 Bratwürsten das Fleisch herausnehmen, und unter das Grüne rühren.

Böhmische Maultaschen mit Zwetschgen (Pflaumen).

Von 3 Eyern wird ein ähnlicher Taig gemacht, wie bey den grünen Maultaschen, nur bleibt die Milch weg. Hierauf wascht man ein Pfund dürre

Zwetschgen sauber in heißem Wasser, setzt sie mit einem Stückchen ganzem Zimmet, 2 ganzen Gewürznelken, etwas Zitronenschale nebst einem Stückchen frischer Butter zu, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich und ganz kurz eingekocht sind, dann werden die Steine herausgenommen, und die Zwetschgen klein gehackt. Hierauf röstet man in einem Stücklein Butter einen Kochlöffel voll Semmel- oder Mutschel Mehl gelb, kehrt die gehackten Zwetschgen darin um, nimmt sie in eine Schüssel, und rührt 2 Eyergelb daran. Ist etwas Saft von den gekochten Zwetschgen übrig, so wird er dazu gethan, jedoch dürfen es nicht über 2 Eßlöffel voll seyn. Nun setzt man von der Zwetschgen-Masse Häuflein auf den Kuchen, eines Daumen breit, neben einander, bestreicht jedes ringsherum mit einem aufgeklopften (verklepperten) Ey, legt einen andern Kuchen darauf, drückt sie so neben der Fülle zusammen, und schneidet sie mit dem Backrädlein aus, daß sie wie runde Krapfen (Krapflein) sind. Wenn alle zusammen ausgeschnitten sind, macht man in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, thut etwas Salz darein, legt die Krapfen hinein, richtet sie, wenn sie eine Viertelstunde gesotten haben, auf eine Platte an, läßt sehr wenig Brühe daran, röstet in frischer Butter eine Handvoll Brodbrosamen, und schmälzt sie damit.

Hachis (Haschi oder Haschee) von Morcheln.

Die frischen, großen, geputzten und sauber gewaschenen Morcheln blanschirt man im Wasser ein wenig, nimmt sie dann aus diesem, gießt kaltes Wasser darüber, drückt sie ein wenig aus, hackt sie mit einem Viertelpfund magerem gesottenem Schinken fein, dämpft sie in einem Stückchen

frischer zerlassener Butter, thut auch etwas fein geschnittene Petersilie und ein paar Messerspitzen voll Mehl, eine ganze mit 4 Gewürznelken besteckte Zwiebel nebst einem Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe dazu. Wenn es eine ganz kurze Zeit gekocht hat, wird mit Zurücklassung der Zwiebel angerichtet, und die Speise mit Schinken, Rippen (Cotelettes) oder sonst gebackenem Fleischwerk garnirt.

Gefüllte Morcheln.

Hiezu nimmt man lange spitze Morcheln, blanschirt sie, daß sie recht aufquellen, schneidet die Stiele ab, verfertigt eine Farce von einem Stückchen Kalbs- oder gebratenem Schweine-Fleisch, ein wenig Petersilie, Chalotten-Zwiebeln und einem Stückchen eingeweichtem Weck, rührt, wenn dieses fein gehackt ist, es mit dem Gelben von einigen Eyern an, thut ein wenig Salz, Muskatblüthe und einige Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, und füllt die Morcheln damit. Hierauf läßt man in einem Stück frischer Butter auf Kohlen einen kleinen Kochlöffel Mehl anziehen, thut ein wenig klein geschnittene Petersilie nebst ein wenig Muskatblüthe darein, rührt es mit Fleischbrühe an, daß es eine dicklichte Sauce gibt, legt die Morcheln darein, läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen, und zieht sie vor dem Anrichten mit 2 Eyergelb ab.

Grüne Ravtolen.

Eine Hand voll gewaschenen Spinat brüht man mit kochendem Wasser ab, drückt ihn, nachdem er zuvor erkaltet ist, fest aus, hackt ihn fein mit etwas Petersilie, Zwiebel oder Schnittlauch, dämpft dieß in einem Stücke Butter, thut einen zuvor in Wasser eingeweichten und wieder fest

ausgedrückten Weck zu dem Gehackten in eine Schüssel, rührt es mit Salz und etwas Muskatnuß untereinander, 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe daran. Wenn es recht untereinander gerührt ist, zerläßt man zum Taig 2 Loth Butter mit ein wenig warmem Wasser, nimmt das Gelbe von 3 Eyern in eine Schüssel, rührt das Wasser mit der Butter daran (es dürfen nur 2 Eßlöffel voll von dem Wasser seyn), ein wenig Salz dazu, macht von feinem Mehl einen Taig — nicht so fest wie einen Nudelntaig, wällt ihn zu runden Kuchen aus, schneidet, sobald die Kuchen abgetrocknet sind, viereckigte Stückchen daraus, daß ein jedes, wenn die Fülle darein gethan ist, ein zusammengelegtes Würstlein gibt. Sobald nun alle zusammengelegt sind, bestreicht man ein Potageblech mit Butter, streut es mit Mutschel- oder Semmel-Mehl, legt die Raviolen neben einander darein, thut ein paar Eßlöffel voll süßen Rahm dazwischen, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt denselben darauf, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Sie können trocken aufgetragen, oder mit guter Fleischbrühe und Eyergelb abgezogen und aufgestellt werden.

Gesottene Raviolen.

Ist übriggelassener Niern- oder anderer Bräten vorräthig, so hackt man denselben mit einer Zwiebel und etwas Petersilie fein, nimmt ihn hierauf in eine Schüssel, dämpft einen zuvor in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Kreutzerweck in einem ziemlichen Stücke Butter, thut ihn dann nebst Salz und Muskatnuß zu dem gehackten Fleisch, und rührt es mit 3 ganzen Eyern an. Sollte es noch zu dick

Digitized by Google

seyn, so werden 2 Eßlöffel voll süßer Rahm dazu gethan. Hierauf macht man von 2 ganzen Eyern und einem gelben, 4 Eyerschalen voll Milch, feinem Mehl und ein wenig Salz einen Nudelnteig, wällt solchen zu runden Kuchen, schneidet sie, wenn sie getrocknet sind, zu runden Stücklein in der Größe wie zu einer Maultasche, streicht von der angerührten Fülle halb Fingersdick darauf, bestreicht sie oben mit einem verklepperten Ey, legt ein anderes Stückchen oder Blättlein darauf, und drückt sie neben mit dem Finger ein wenig hin. Wenn alle gefüllt sind, werden sie in siedende Fleischbrühe oder in deren Ermanglung in Salzwasser gelegt, nachdem sie eine Viertelstunde gesotten haben, angerichtet, und mit Butter und Semmel- oder Mutschel-Mehl geschmälzt.

Grüne Nüllen mit Zitronat.

Auf einen tiefen Teller für 2 bis 3 Personen waschet man eine starke Hand voll Spinat, stoßt ihn in einem Mörser fein, preßt den Saft durch ein leinenes Tuch in eine Schüssel, schlägt 6 Eyer darein, thut etwas gestoßenen Zimmet, ein klein wenig Salz nebst einem Schoppen süßem Rahm darunter, rührt es stark miteinander, bestreicht hierauf den tiefen Porcellanteller mit Butter, füllt die Masse darein, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es fertig ist, wird es stark mit Zucker überstreut, mit Zitronat garnirt, und warm auf den Tisch gegeben.

Ein Krebsnest.

Ein Pfund feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit 3 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und etwas lauer Milch an, und läßt es gehen, siedet nun ein

Digitized by Google

Viertel (25) auch etwas mehr Krebse, löset die Schwänze ab, nimmt die Galle davon, stoßt die Schalen mit einem Stückchen Butter recht fein, dämpft sie in 12 Loth, auch einem halben Pfund Butter, gießt nach diesem einen halben Schoppen gute Milch daran, preßt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein feines Haarsieb oder Tuch, läßt es zum Abkühlen stehen, hackt die Schwänze klein, rührt sie in einem Geschirr mit einem Theil der Krebsbutter an, Muskatnuß und Salz dazu; die Krebsbutter darf nicht gestehen, sondern muß fließend erhalten werden. Nun rührt man mit dem andern übrigen Theil der Butter und der Milch nebst dem Gelben von 2 Eyern und etwas Salz den Hefentaig an, schafft ihn recht durch, läßt ihn wieder reif werden, bestreicht dann ein Blech mit einem Rande mit der Krebsbutter, wällt den reifen Taig auf dem Backtisch so dünn als sich's thun läßt, aus, streicht die gehackten Schwänze nebst der Butter darüber, rollt ihn wie eine Wurst zusammen, schneidet 2 Fingerbreite Stücke ab, setzt sie in das bestrichene Blech, läßt sie noch einmal reif werden, und backt sie nun im Ofen gelb. Man kann sie nach dem Backen, mit Krebsscheeren besteckt, trocken geben, oder eine Krebs-Sauce mit Rahm besonders dazu aufstellen.

Eine Reis-Strudel.

Ein Viertelpfund verlesenen und rein gewaschenen Reis, der eine Viertelstunde in siedendem Wasser gewesen ist, kocht man in anderthalb Schoppen kochender Milch ganz dick, läßt ihn erkalten, rührt nicht ganz ein Viertelpfund Butter leicht, ein ganzes Ey nebst dem Gelben von 4 andern darein, dann den Reis dazu, ein wenig Salz und einen starken Eßlöffel voll Zu-

Digitized by Google

der darunter. Hierauf wird ein Taig von 3 Eyern, 4 Eßlöffel voll lau gemachtem süßem Rahm, etwas Salz und so viel feinem Mehl geschafft, daß es einen leichten Taig zum Auswällen gibt, welcher mehr gezogen als gewällt werden muß. Ist dieser nun ganz fein auseinander gezogen, so wird der Reis ziemlich dick darüber gestrichen, locker wie ein Strudel zusammengerollt, und ein tiefes Blech oder eine Kachel mit Butter bestrichen. In dieses legt man nun die Rolle rund hinein, gießt anderthalb Schoppen siedende Milch daran, gibt unten und oben Kohlen, läßt sie schön gelb aufziehen, und überstreut sie vor dem Auftragen mit Zucker und Zimmet.

Boudin von Kalbebrieslein oder Kälbermilchen und Eutern.

Für 8 bis 10 Personen blanschirt man 3 Brieslein und 3 Euter in Salzwasser, legt sie in's kalte Wasser, reinigt die Brieslein von ihren Häutchen, schneidet sie zu Rädlein, und die Euter länglicht fein, nimmt kleingeschnittene Petersilie und ein wenig Zitronenschale dazu, zerläßt ein ziemlich großes Stück frische Butter, dämpft das Geschnittene nebst Muskatnuß, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Mehl ein wenig darin, thut den Saft einer Zitrone dazu, und stellt es auf die Seite und zum Erkalten; nun reibt man von 4 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, macht das Innere zu zarten Schnitten, und brüht solche mit einem Schoppen siedender Milch ab, daß nur jedes Schnittchen Feuchtigkeit bekommt, rührt hierauf ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 8 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe darein, und nimmt den eingeweichten Weck nebst Salz und Muskatnuß dazu. Wenn es recht leicht

gerührt ist, die Brieslein und Euter darunter sind, bestreicht man eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, füllt die Masse ein, bindet die Serviette wie bey einem andern Boudin schön rund zu, und hängt sie in siedendes Salzwasser. In 2 Stunden ist er fertig, worauf er zum Ablaufen in einen Seiher gestellt, und dann erst auf die Platte gestürzt wird. Zur Sauce läßt man einen Kochlöffel voll feines Mehl in einem zuvor zerlassenen Stück Butter anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, daß es eine dicklichte Sauce gibt, thut fein geschnittene Petersilie, eine Hand voll verwellte und ebenfalls klein geschnittene Morcheln nebst Muskatnuß in die Sauce. Wenn nun der Boudin auf der Platte ist, wird das Gelbe von 4 Eyern mit Zitronensaft recht verrührt, die Sauce langsam daran gegossen, und dann über den Boudin angerichtet.

Boudin (Pudding) von Kalbfleisch.

Man nimmt anderthalb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, macht das Adrige und Hautige davon ab, schneidet das Fleisch zu kleinen Stückchen, nimmt es auf ein Brett, wiegt es mit dem Schneidmesser, nimmt es in einen Mörser, und stoßt es fein, reibt hierauf von 3 Kreutzerwecken oder Milchbroden das Aeußere ab, schneidet das Innere zu dünnen runden Scheiben, thut es in eine Kastrol oder in einen Fußhafen, gießt einen Schoppen süßen Rahm darüber, und läßt es auf Kohlfeuer recht dick einkochen. Hierauf nimmt man's, wenn es ein wenig abgekühlt ist, sammt dem Fleisch wieder in den Mörser, und stoßt es zusammen durch, rührt alsdann ein halbes

Digitized by Google

Pfund Butter leicht, schlägt 6 gelbe und 2 ganze Eyer darein, thut das gestoßene Fleisch und die Wecken nebst Salz, Muskatblüthe und etwas fein geschnittener Zitronenschale dazu, und rührt es recht durch, bestreicht nun eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl (oder mit verwellten und gehackten Brieslein, Eutern, Morcheln, auch gehackten Krebsschwänzen), füllt die Masse darein, bindet es zu, und läßt es in kochendem Wasier anderthalb Stunden sieden, stürzt es nachdem auf eine Platte, und richtet eine Butter-Sauce mit Zitronensaft und 4 abgezogenen Eyergelb darüber an.

Anmerk. Diese Masse kann auch in einem mit Butter bestrichenen runden Becken gebacken, und eine braune Zitronen-Sauce darüber gemacht werden.

Englischer Boudin von Kalbsfüßen.

Vier Kalbsfüße siedet man im Wasser so lange, bis sie weich sind, macht die Knochen sauber davon, hackt die Füße klein, und 4 Loth Niernfett ebenfalls klein, nimmt dann beydes in eine Schüssel, thut von 4 oder 6 Semmeln oder Wecken die Brosamen (Krummen) in ein Geschirr, einen Schoppen süßen Rahm, ein Stückchen ganzen Zimmet und etwas Zucker dazu, kocht es auf schwachen Kohlen zu einer dicken Creme, treibt es dann durch einen Durchschlag, thut es auch zu den Kalbsfüßen und zum Niernfett, eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen dazu, rührt es mit dem Gelben von 12 Eyern an, schlägt von 4 Eyerweiß einen Schaum, rührt denselben auch darunter, bestreicht die bestimmte Serviette in der Mitte mit Butter, füllt die Masse darein, bindet die Serviette eines starken Daumen breit von der Masse zu, und hängt sie in kochendes Wasser; in anderthalb

Digitized by Google

Stunden ist der Boudin fertig. Er wird nun auf eine Platte gestürzt, eine Hand voll Brodkrummen oder Brosamen in einem Stück Butter gelb gerö-stet, über den Boudin gegossen, und derselbe warm zu Tische gegeben.

Boudin (Pudding) von dem Fett einer gekochten Rinds- oder Ochsenbrust.

Wenn, wie es öfter geschieht, von einer Brust übrig bleibt, wird dieß (nehmlich nur das Fett) zu kleinen Würfeln geschnitten. Hat man ungefähr ein halbes Pfund solcher Brödelein, so nimmt man das Weiche von 4 Kreutzerwecken, weicht es in süßen Rahm ein, verrührt es, sobald aller Rahm eingeschluckt ist, recht mit etwas Muskatblüthe und Salz, rührt es mit dem Gelben von 10 Eyern an, das geschnittene Fett und etwas geriebene Zitronenschale dazu, schlägt nun das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt es auch darein, bestreicht eine Serviette in der Mitte mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, bindet sie auf die öfter angezeigte Art zu, und siedet den Boudin anderthalb Stunden in kochendem Wasser. Wenn er heraus genommen worden ist, läßt man ihn ein wenig zugebunden stehen, daß er sich zusammen zieht, stürzt ihn dann erst um, schneidet ihn zu Scheiben, thut in die Platte, welche auf den Tisch kommt, ein wenig Muskatblüthe, Pfeffer und etwas frische Butter, gießt gute Fleischbrühe darüber, legt die geschnittenen Scheiben darauf, läßt sie auf Kohlen ganz gelind kochen, und trägt dann die Speise warm auf.

Boudin von Kürbiß (Kürbsen.)

Für 6 bis 8 Personen wird ein halber Kürbiß mittlerer Größe geschält, sauber ausgehöhlt, zu

Stücklein geschnitten, im Wasser weich gekocht, in einen Seiher gegossen, wann er abgelaufen ist, durch einen Durchschlag getrieben, dann ein halbes Pfund Hirse sehr rein aus warmem Wasser 3 bis 4mal gewaschen, mit einer Maaß siedender Milch zugesetzt, bis sie ganz dick eingekocht ist, und zum Erkalten auf eine Platte gethan. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern daran, nimmt den durchgetriebenen Kürbiß, die Hirse, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, schlägt das Weiße von den 8 Eyern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht ein Blech oder eine Platte mit Butter, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen gelb. — Er kann trocken gegeben, oder auch eine Rahm-Sauce dazu aufgestellt werden.

Ganz ordinairer (gewöhnlicher) Boudin (Pudding).

Man reibt von 3 Wecken oder Semmeln die Rinde aussen ab, schneidet das Innere in 2 Theile, weicht es in süße Milch ein, drückt den Weck fest aus, dämpft ihn in einem Viertelpfund frischer Butter, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt 2 Eyer daran, und läßt ihn erkalten. Hierauf rührt man 6 Eyer daran, thut eine Handvoll gestoßenen Zucker, etwas fein geschnittene Zitronenschale und 4 Loth große Rosinen (Zibeben) dazu, rührt Alles recht untereinander, bestreicht hierauf eine Serviette in der Mitte, so groß wie einen Teller, mit Butter, streut eine Handvoll kleine Rosinen (Korinthen) darauf, füllt die Masse darein, bindet sie fest zu, doch so, daß sie eines Daumen breit Raum hat, hängt sie in siedendes Wasser, läßt sie eine Stunde sieden, nimmt dann die Serviette heraus, läßt sie

noch ein wenig zugebunden, daß sich der Boudin zusammenzieht, richtet ihn auf eine Platte an, und verfertigt eine Wein- oder Zitronen-Sauce darüber.

Englischer Pudding von Reis, im Ofen zu backen.

Für 7 — 8 Personen brüht man ein halbes Pfund zuvor verlesenen und sauber gewaschenen Reis mit siedendem Wasser ab, nimmt denselben nach einer Stunde mit dem Schaumlöffel heraus, setzt ihn mit einer halben Maaß siedender Milch auf Kohlen, kocht ihn ganz dick ein, schneidet 12 Loth Butter darein, läßt ihn kalt werden, stoßt hierauf 6 bittere und eben so viel süße Makronen, auch ein paar kleine Biskuits, streut es über den Reis, nimmt 2 am Zucker abgeriebene Zitronen, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und ein wenig gestoßene Pomeranzenblüthe dazu, schafft dieß Alles recht durch einander, schlägt 8 ganze Eyer und das Gelbe von 8 andern hinein, rührt es eine halbe Stunde damit, und dann so viel gestoßenen Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, bestreicht ein rundes Becken oder eine Kastrol mit Butter, legt ein weißes und geschnittenes und auch mit Butter bestrichenes Papier darein, gießt den gerührten Reis darein, und backt solchen im Ofen aus. Ist es Zeit zum Auftragen, so wird der Boudin auf eine Platte gestürzt, das Papier abgenommen, derselbe warm aufgetragen, und eine Sauce von süßen Pomeranzen, wie man solche unter den Saucen findet, besonders dazu aufgestellt.

Pudding von gesottenem Reis.

Die Masse wird wie die vorhergehende (von 8 Loth Reis) verfertigt, eine Serviette mit Butter bestrichen, mit Zitronat bestreut, und in ein rundes Geschirr gelegt, bis die Masse eingefüllt ist, daß

Digitized by Google

ſich ſolche nicht zu ſehr ausbreitet; dieſelbe wird alsdann mit einem Bindfaden zugebunden, daß es ſchön rund, und eines Daumen breit von dem Eingefüllten weg iſt, in einen Topf oder Hafen mit kochendem Waſſer gehängt, eine Stunde gekocht, und die Serviette, ſobald der Pudding fertig iſt, in einen Seiher geſtellt, daß das Waſſer davon lauft. Hierauf macht man in einer Kaſtrol ein Stückchen Butter weich, rührt das Gelbe von 6 Eyern darunter, nimmt einen Schoppen weißen Wein nebſt etwas ganzem Zimmet und einem Stückchen Zucker dazu, und kocht dieß auf dem Kohlfeuer unter beſtändigem Rühren zu einer dicklichten Sauce. Nun wird der Boudin auf die Platte geſtürzt, die Sauce darüber angerichtet, und recht warm aufgetragen. Dieſe Sauce iſt nur zur Hälfte der vorgeſchriebenen Maſſe beſtimmt, nehmlich für 4 bis 5 Perſonen; man kann auch etliche Meſſerſpitzen voll Mehl an die Butter rühren, ehe die Eyer gelb darein kommen.

Pudding von Zwetſchgen (Pflaumen).

Für 6 Perſonen ſetzt man 1 Pfund Zwetſchgen in einem Geſchirr mit etwas Zucker, geſchnittenen Zitronenſchalen, einigen Stückchen ganzem Zimmet und 6 Nägelein, einem Glaſe Wein und das Uebrige Waſſer, auf Kohlen, deckt ſie zu, läßt ſie kochen, bis ſie weich ſind, und die Sauce ganz kurz eingekocht iſt, nimmt, wenn ſie erkaltet ſind, die Steine und das ganze Gewürz heraus, und ſchneidet ſie mit einem Schneidmeſſer gröblicht. Hierauf rührt man anderthalb Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt 6 Eyer darein, thut 2 Kreutzer-Wecken, welche zuvor außen abgerieben, in ſüße Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt ſind, ein Viertelpfund geſchälte und geſtoßene Mandeln, eine Hand voll Zu-

Digitized by Google

cker, etwas gestoßenen Zimmet, und von einer halben Zitrone die kleingeschnittene Schale dazu, rührt es zusammen eine starke Viertelstunde, nimmt dann die geschnittenen Zwetschgen dazu, rührt es nur ein wenig untereinander, bestreicht eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, oder noch besser eine dazu passende Form, füllt die Masse darein, setzt oder hängt es in kochendes Wasser, läßt es immerfort eine starke Stunde kochen, nimmt es dann heraus, läßt es einige Minuten zugebunden oder zugedeckt stehen, daß es sich zusammenzieht, stürzt es auf eine Platte, und gibt eine Rosinen-Sauce darüber.

Anmerkung. Diese Form wird von starkem Weißblech auf die Art wie eine Gugelhopfenform, aber ganz glatt gemacht, das Röhrchen in der Mitte muß oben mit Blech verwahrt seyn und darf keine Oeffnung haben; der Deckel muß oben in der Mitte eine Handhabe haben, und einen Finger breit in die Form recht gut einschließen, damit kein Wasser eindringen kann; die Größe der Form zu anderthalb Viertelpfund Butter ist die Größe einer viertelpfündigen Gugelhopfen- (Radankuchen-) Form, nur muß sie etwas tiefer seyn.

Gebackener Pudding (Boudin) von Zwetschgen.

Wenn die Zwetschgen eben so behandelt, nur nicht so stark eingekocht sind wie im Vorhergehenden, reibt man 2 Kreuzer-Wecken oder Semmeln aussen ab, schneidet das Innere gewürfelt klein, thut es in eine Schüssel, macht einen halben Schoppen gute Milch oder Rahm mit einem Viertel-Pfund Butter siedend, gießt es über den Weck, rührt dann 6 Eyer mit einer großen Hand voll Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll gestoßenem Zimmet und einer kleingeschnittenen halben Zitronenschale noch eine Viertelstunde, schneidet 4 Loth geschälte Mandeln, eben so viel Zitronat länglicht fein, und rührt dieß nebst den Eyern und geschnittenen Zwetschgen unter den Weck. Nun wird ein

Randblech ſtark mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreut, die Maſſe darein gefüllt, im Ofen oder auf Kohlen ſchön gelb gebacken, auf eine Platte geſtürzt, und eine Hägen- (Haagbutzen-) oder Kirſchen-Sauce darüber gegeben.

Anmerkung. Man kann auch von einem Pfund Zwetſchgen eine Sauce darüber machen. Hiezu kocht man die Zwetſchgen weich, ſteint ſie aus, hackt oder ſchneidet ſie fein, ſetzt ſie mit einem Schoppen Wein, halb ſo viel Waſſer, etwas Zucker und Zitronenſchale in einer Kachel auf Kohlen, läßt ſie zugedeckt eine Viertelſtunde kochen, und richtet ſie über den Pudding an.

Engliſcher gebackener Pudding (Boudin).

Von 3 oder 4 Semmeln oder Wecken ſchneidet man die Rinde ab, ſchneidet das Innere ganz fein, gießt einen Schoppen auch etwas mehr Milch darüber, läßt es ein wenig weich werden, ſetzt es dann auf Kohlen, bis das Brod durchaus weich und recht dick iſt, rührt es mit einem hölzernen Löffel öfters um, und läßt es nach dieſem ein wenig abkühlen. Hierauf ſchneidet man 6 Loth Ochſenmark, und 4 Loth friſche Butter fein darunter, rührt 8 ganze und 8 gelbe Eyer eines um das andere langſam darein, thut nun 8 Loth große und kleine Roſinen, 2 Loth fein geſchnittenen Zitronat, von einer großen Zitrone die am Zucker abgeriebene Schale, etwas Zimmet und ſo viel Zucker, bis es ſüß genug iſt, dazu, beſtreicht ein rundes Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, füllt die Maſſe darein, backt ſie langſam in einem Ofen, und ſtürzt den Pudding auf eine Platte. Dieſer Pudding kann trocken oder mit einer beſonders dazu aufgeſtellten Zitronen- oder Kirſchen-Sauce gegeben werden.

Grün- gebackener Pudding (Boudin).

Für 6 Perſonen wird eine große Hand voll Spinatblätter in einer Schüſſel mit ſiedendem

Wasser abgebrüht, nach einer halben Stunde wieder fest ausgedrückt, mit einer halben Hand voll Petersilie und eben so viel Schnittlauch recht fein gehackt oder gewiegt, und hierauf in 4 Loth frischer Butter gedämpft.

Von 2 Wecken oder Weißbroden reibt man hierauf das Obere ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es wieder fest aus, thut den ausgedrückten Weck nebst 4 Loth klein gewürfelt geschnittenem Speck auch an das Grüne, Salz und Muskatnuß dazu, und rührt es mit 3 Eyern an. In einem besondern Geschirr werden nun 8 Eyer mit einem halben Schoppen süßem Rahm verrührt, und an das Grüne gethan. Wenn Alles zusammen untereinander ist, wird eine Kastrol oder ein rundes Becken (Blech) mit Butter bestrichen, mit Mutschel- oder Semmel Mehl bestreut, das Angerührte darein gefüllt, im Backofen gelb gebacken, und hierauf auf eine Platte gestürzt.

Es kann eine Butter- oder Krebs-Sauce dazu aufgestellt, auch ohne Sauce als Nachtgemüse gegeben werden. An einem Fasttage bleibt der Speck weg.

Gebackener Pudding (Boudin) von Hasen.

Man hackt das Fleisch von einem abgehäuteten Hasen, ein Pfund mageres Hammel- oder Kalb-Fleisch aus der Keule, einige Chalottenzwiebeln oder eine andere Zwiebel, ein wenig Knoblauch und ein Stückchen Zitronenschale zusammen recht fein, nimmt es in eine Schüssel, schneidet 3 Viertel-Pfund Speck zu feinen Würfeln, thut ihn nebst Salz, Pfeffer und Gewürznelken dazu, rührt es mit 2 Gläsern voll rothem Wein untereinander, bestreicht ein rundes Geschirr, welches die Größe dazu hat, mit Butter, belegt es mit dünnen Speck-

Digitized by Google

scheiben, füllt die Masse darein, belegt sie oben wieder mit Speckscheiben, und stellt sie 2 Stunden in einen nicht zu heißen Backofen, gießt, wann der Pudding fertig ist, das Fett davon ab, nimmt die Speckscheiben oben weg, gießt ein kleines Trinkglas französischen Branntwein (Cognac) darüber, deckt ihn zu, stürzt ihn, wenn er ein wenig erkaltet ist, auf eine Platte, und gibt ihn auf den Tisch.

Gebackener Pudding von Pomeranzen.

Für 6 Personen schält man von 3 Pomeranzen die Schale ab, siedet dieselben (die Schalen) im Wasser weich, stoßt solche, sobald sie ein wenig erkaltet sind, fein im Mörser, macht anderthalb Schoppen süßen Rahm siedend, verrührt das Gelbe von 12 Eyern nebst den gestoßenen Pomeranzenschalen recht in einer Kastrol, nimmt eine starke Hand voll gestoßenen Zucker nebst einer halben geriebenen Muskatnuß auch darunter, rührt dieß Alles wohl untereinander, nimmt den gesotteman Rahm nebst 4 Loth recht frischer Butter dazu, und kocht dieß Alles recht zusammen auf Kohlen unter beständigem Rühren zu einer Creme, und richtet es auf ein Geschirr zum Erkalten an. Sobald dieß geschehen ist, wird der Saft von den Pomeranzen darunter gerührt, eine Platte von Blech oder ein Potageblech mit einem — eines Messerrücken dick gewällten Buttertaig belegt, die kalt gewordene Creme darein gefüllt, oben mit Bändern von Buttertaig belegt, oder mit ausgestochenem Laubwerk geziert, ein wenig mit Eyergelb bestrichen, im Ofen gelb gebacken, und dann warm aufgetragen.

Gebackener Reis-Pudding.

Für 8 Personen kocht man 3 Viertelpfund sauber gewaschenen Reis, der zuvor eine halbe

Stunde mit kochendem Wasser abgebrüht worden ist, in einer Maaß Milch ganz dick, stellt es zum Erkalten auf die Seite, rührt ein halbes Pfund frische Butter leicht, hierauf das Gelbe von 8 Eyern darein, schlägt das Weiße derselben zu Schaum, rührt dann die fein geschnittene Schale einer halben Zitrone, etwas Zimmet, Zucker, 4 Loth frisches gehacktes Rindsmark, 6 Loth große Rosinen (Zibeben) nebst dem gekochten Reis an die Butter, nach diesem den geschlagenen Schaum darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Potageblech, backt sie im Ofen gelb, überstreut sie vor dem Anrichten mit Zucker, und gibt sie warm zu Tische.

Gebackener Pudding von rothen Rüben und Kastanien.

Man nimmt 2 rothe Rüben mittlerer Größe, backt sie im Backofen oder auf Kohlen, schält sie, wenn sie ein wenig erkaltet sind, und reibt sie am Reibeisen; ein Viertelpfund Kastanien (gedörrte oder gesottene) schält man ebenfalls, und hackt sie klein, weicht dann das Innere von 2 Semmeln oder Wecken in Milch ein, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt den ausgedrückten Weck nebst den gehackten Kastanien und rothen Rüben, etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, und rührt ihn darein. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt das Angerührte hinein, und backt es im Ofen gelb. — Die Sauce dazu wird auf folgende Art verfertigt: Man stoßt 6 gebratene Kastanien in einem Mörser fein, zerläßt in einem kleinen Geschirr ein Stückchen Butter, dämpft die gestoßenen Kastanien mit ein wenig fein geschnittener Petersilie darin, und rührt einen starken

Digitized by Google

Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst ein wenig Salz und Muskatnuß daran. Sobald der Pudding gebacken ist, stürzt man ihn auf eine Platte, oder läßt ihn auch in dem Geschirr, worin er gebacken worden ist. Ehe die Sauce angerichtet wird, verrührt man 3 Eyergelb mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, und gießt die Sauce langsam daran, oder stellt sie besonders dazu auf.

Klöße mit Bechemelle.

Die Bechemelle wird mit süßem Rahm auf folgende Art verfertigt: Man nimmt nehmlich von jeder Art Wurzeln 2 Stücke, putzt solche sauber, waschts sie, schneidet sie lang oder rund, nebst einer Zwiebel und etlichen Blättern Basilikum oder Zitronenkraut, dämpft dieß Alles in einem Stücke Butter, streut hierauf 2 kleine Kochlöffel feines Mehl darüber, rührt es sogleich mit einer halben Maaß süßem Rahm an, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, und erhält es auf Kohlen heiß, bis die Klöße fertig sind. — Zu diesen schneidet man für 2 Kreuzer Weck oder Semmeln gewürfelt, weicht die Hälfte davon in süßen Rahm ein, röstet die andere Hälfte in Butter gelb, thut unter diese, wenn sie gleich vollends fertig ist, ein wenig fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, und behält es dann in einem Geschirr auf, bis das Gelbe von 4 Eyern an den eingeweichten Weck mit 2 Kochlöffeln voll feinem Mehl gerührt ist. Hiezu thut man noch das gehörige Salz und Muskatnuß, und wenn dieß recht untereinander ist, die geröstete Brodhälfte dazu, legt Klöße von mittlerer Größe in helle siedende Erbsen- oder Fleisch-Brühe ein, deckt sie zu, bis sie fertig sind, richtet sie auf das bestimmte Geschirr mit dem Schaumlöffel an, gießt die Bechemelle, welche nun

erst gesalzen wird, darüber, und gibt die Klöße, sobald sie aufgekocht haben, zu Tische.

Butter-Klöße in Kirschen-Sauce.

6 Loth frisch ausgesottenes Rinds-Schmalz rührt man ganz leicht und schaumig, schlägt 2 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darein, nimmt ein Loth gesiebten Zucker und das Mehl von 3 geriebenen Milchbroden nebst ein klein wenig Salz dazu, rührt dieß zusammen leicht, legt schöne runde Klöße in kochendes Wasser ein, richtet sie, wenn sie so lange, wie harte Eyer, darin gekocht haben, mit dem Schaumlöffel auf eine Platte an, und die Kirschensauce, sobald sie gemacht ist, darüber an. — Sind es frische schwarze Kirschen, so zopft man ein Pfund davon ab und stoßt sie, röstet in einem Stückchen Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl hellbraun, dämpft die Kirschen ein wenig damit, gießt einen Schoppen (die Hälfte einer Bouteille) Wein und halb so viel Wasser daran, treibt sie, wenn sie eine starke Viertelstunde gekocht haben, zuerst durch einen Seiher, nach diesem erst durch ein Sieb, setzt es wieder auf Kohlen, thut gestoßenen Zimmet, Gewürznelken, Zucker nebst etwas fein geschnittener Zitronenschale darein. Hat dieß zusammen noch einmal gekocht, so ist die Sauce fertig. Von dürren Kirschen wascht und stoßt man einen halben Schoppen, setzt ihn mit einem Schoppen Wasser zu, läßt sie beynahe einkochen, treibt sie dann mit einem Schoppen Wein durch, thut das nehmliche Gewürz und Zucker daran, und rührt dann einen zuvor in Butter gebräunten Kochlöffel Mehl an die Sauce; dergleichen Saucen müssen immer dicklicht, und dürfen ja nicht dünn seyn.

Digitized by Google

Französische Klöße.

Einige Chalottenzwiebeln schneidet man nebst ein wenig Petersilie, Thymian und Basilicum ganz fein, streift einem pfündigen Hecht (in Ermanglung eines solchen werden ein paar Stücke von einem größern Hecht genommen) die Haut ab, schabt das Fisch-Fleisch sauber von den Gräten ab, nimmt es dann mit dem Geschnittenen in einen Mörser, stoßt es recht fein, thut eine abgeriebene, zuvor in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel oder Weck nebst 4 Loth Butter auch unter das Gestoßene, nimmt es, wenn Alles zusammen fein ist, in eine Schüssel, Salz und Muskatblüthe dazu, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu einem steifen Schaum, und rührt denselben unter die Masse. Man kann von diesem Schaum ein wenig für den Fall zurückbehalten, wenn der Taig zu gering (dünn) würde. Nun nimmt man halb Semmel- und halb weißes Mehl auf den Backtisch, die vorhergehende Masse darauf, formirt hierauf runde oder lange Klöße, setzt in einem Geschirr helle Erbsen- oder Fleisch-Brühe auf Kohlen, legt, sobald es siedet, die Klöße ein, kocht sie langsam, streut fein geschnittene Petersilie darüber, und richtet dann hübsch an.

Klöße von dürren Kirschen.

Für 4 Personen nimmt man einen Schoppen oder ein Pfund dürre Kirschen, wascht sie sauber, setzt sie mit halb Wein und halb Wasser nebst einem Stückchen Zucker zu, und läßt sie kochen, nimmt sie, wenn sie weich sind, mit einem Schaumlöffel heraus, steint sie aus, und schneidet sie auf einem Brett mit dem Schneidmesser oder einer Wiege klein, röstet hierauf ein geriebenes Milchbrod in einem Stückchen Butter gelb, nimmt sol-

Digitized by Google

ches, nebst den geschnittenen Kirschen, in eine Schüssel, thut ein wenig Gewürznelken, Zimmet, von einer halben Zitrone die Schale, fein geschnitten, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker dazu, rührt es mit 2 Eyergelb und einem ganzen Ey an, macht runde Klöße davon, überstreut sie, wenn sie alle beysammen sind, mit Mehl, und backt sie in heißgemachtem Schmalz rösch, thut hierauf an zurückgebliebene Kirschen-Sauce einen halben Schoppen Wasser, etwas mehr Wein, ein wenig Zimmet, Nägelein, etwas klein geschnittene Zitronenschale, und wenn es nöthig ist, noch ein Stückchen Zucker, röstet dann einen Kochlöffel voll Mehl in ein wenig Butter braun, und rührt es auch daran, läßt es noch ein wenig durchkochen, richtet es über die gebackenen Klöße an, und gibt sie warm zu Tisch.

Klöße von frischen Kirschen.

Man nimmt 2 Pfund Kirschen, nur keine rothen, zopft die Stiele ab, und setzt sie mit einem Schoppen Wein, eben so viel Wasser und einem Stückchen Zucker zu, nimmt sie, wenn sie weich sind, mit einem Schaumlöffel heraus, und treibt sie durch einen Seiher oder Durchschlag, reibt hierauf 8 Milchbrode oder Semmeln, thut sie nebst ein wenig Zimmet, Zucker und Zitronenschale zu dem Kirschenfleisch, rührt es mit 2 Eyergelb und einem ganzen Ey an, macht runde Klöße davon, und backt sie in heißgemachtem Schmalz rösch. Zu der Sauce stößt man die zurückgebliebenen Kirschensteine, kocht sie in der nehmlichen Brühe noch eine Viertelstunde, nebst etlichen Stückchen Biscuit oder einem halben Milchbrod, treibt es nach diesem durch einen Seiher oder ein Sieb, thut etwas klein geschnittene Zitronenschale, Zimmet und Zucker dazu, und richtet es über die gebackenen Klöße an.

Digitized by Google

Anmerkung. Die Klöße können auch trocken mit Zucker und Zimmet überstreut gegeben werden.

Klöße von Krebsen.

Für 5 Personen siedet man 25 Krebse, putzt sie, nimmt die Galle davon, bricht die Schwänze aus und schält sie, thut sie nebst einem in Salzwasser verwellten Kalbsbrieslein, ein wenig Petersilie und einem Kreutzerweck oder Weißbrod, welches zuvor aussen abgerieben, in süße Milch eingeweicht, und fest ausgedrückt seyn muß, auf ein Brett, hackt Alles zusammen klein, thut es in eine Schüssel, ein wenig Salz und Muskatblüthe dazu, und rührt es mit 2 Eyergelb und 2 ganzen Eyern zusammen an, macht alsdann ein halbes Pfund Schmalz heiß, legt von der Masse runde Klöße, eines halben Hühnereyes groß, hinein, läßt sie gelb backen, und thut sie, wenn sie alle beysammen sind, auf eine Platte. Hierauf stoßt man die zurückgebliebenen Krebsschalen mit ein wenig Butter fein, dämpft sie in einem Stückchen Butter nebst einem halben Kochlöffel Mehl, gießt 1 bis 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie noch ein wenig aufkochen, treibt sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, richtet sie über die gebackenen Klöße an, und läßt sie ein wenig aufkochen, verrührt dann das Gelbe von 3 Eyern mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm und etwas Muskatnuß, rührt etwas von der Sauce langsam daran, gießt es über die Klöße, und gibt sie sogleich zu Tische. Sie dürfen aber mit den Eyern nicht mehr kochen.

Leichte Klöße von Pistazien.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 Loth Pistazien, wie auch, um zu sparen, 4 Loth Mandeln, schält beyde, wenn sie zuvor gesotten worden sind, und stoßt sie zusammen fein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, ein ganzes Ey und von 4 andern das Gelbe

darein, die gestoßenen Pistazien und Mandeln, ein fein geriebenes Milchbrod oder 3 Eßlöffel voll feines Semmelmehl nebst einem halben Kochlöffel feinem Mehl darunter, nimmt, um es hübscher grün zu machen, auch ein wenig Spinattopfen (die Erklärung dieses Wortes findet sich S. 73.) darunter, und etwas gestoßenen Zucker und etliche Körner Salz dazu. Wenn dieß Alles recht untereinander gerührt ist, macht man 3 Schoppen auch etwas mehr Milch siedend, nimmt den Taig auf ein Brett, und legt mit dem Messer runde oder lange Klöße ein. Wenn dieselben ein paarmal aufgekocht haben, setzt man sie bey Seite zum Erkalten, bestreicht ein Potageblech mit Butter, nimmt mit dem Schaumlöffel die Klöße heraus, legt sie in Ordnung in das Blech, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit ein wenig Zucker und dem Rahm einer süßen (halben Maaß) Milch, gießt es über die Klöße, setzt dieselben in den Backofen, oder macht sie mit einem Deckel mit Kohlen oben und unten gelb.

Klöße von Quitten.

Auf ein kleines Plättchen kocht man 3 Quitten in Wasser weich, läßt sie erkalten, schneidet die Haut rein davon ab, und reibt das Mark bis an das Steinigte am Reibeisen ab, nimmt es in eine Schüssel, rührt 3 Kochlöffel voll Mehl darunter, thut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Zimmet, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, und rührt es mit 3 Eyergelb und einem ganzen Ey stark durch, macht alsdann runde Klöße davon, backt sie in heißgemachtem Schmalz gelb, und legt sie auf die dazu bestimmte Platte.

Zur Sauce verliest man ein Viertelpfund kleine, und eben so viel große Rosinen, wascht sie, kocht sie mit einem Schoppen Wein und eben so viel Wasser nebst einem Stückchen Zucker eine Viertelstunde, rö-

Digitized by Google

ſtet hierauf einen halben Kochlöffel Mehl in ein wenig Butter braun, thut es nebſt etwas klein geſchnittener Zitronenſchale und Zimmet an die Sauce, läßt es noch ein wenig durchkochen, und richtet es über die Klöße an.

Schweitzer-Klöße.

Für 4 Perſonen ſchneidet man für 3 Kreutzer Weck oder Semmeln klein gewürfelt, nimmt ſie in ein Geſchirr, ſchneidet eine Zwiebel und etwas Peterſilie recht fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, gießt einen halben Schöpflöffel voll helle Erbſenbrühe daran, und neben dieſes, wenn es ein wenig gekocht hat, über die Brodwürfeln, thut Salz und Muskatnuß daran, rührt es mit 3 oder 4 Eyern untereinander, macht Klöße daraus von der Größe eines Hühnereyes, backt ſolche in heißem Schmalz gelb, legt ſie auf die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel, gießt klare Erbſenbrühe darüber, ſtreut fein geſchnittene Peterſilie darauf, läßt es auf Kohlen noch eine Viertelſtunde kochen, und ſchmälzt es vor dem Auftragen mit gelb geröſteten Zwiebeln.

Ein Servietten-Kloß.

Für 6 bis 8 Perſonen nimmt man 4 Milchbrode, ſchneidet 2 derſelben gewürfelt, und röſtet ſie in einem Viertelpfund Butter gelb, wendet eine fein gehackte Zwiebel, ehe das Brod weggenommen wird, damit um, thut ſie dann in eine Schüſſel, die andern 2 zuvor geriebenen Milchbrode beſonders in eine andere Schüſſel, verrührt 6 Eyer mit einem halben Schoppen ſüßem oder ſaurem Rahm, nimmt etwas Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, rührt damit die geriebenen Milchbrode an, zuletzt die geröſteten Würfeln darunter, beſtreicht eine Serviette in der Mitte ſtark mit Butter, beſtreut ſie mit

Digitized by Google

Semmelmehl, füllt die Masse darein, bindet sie mit Bindfaden fest zu, hängt sie in siedendes Salzwasser, und läßt sie eine starke Stunde darin sieden. Sobald der Klos fertig ist, wird er behutsam auf eine Platte angerichtet, mit klein geschnittenen und in Butter braun gemachten Zwiebeln geschmälzt, oder eine Petersilien-Sauce dazu gegeben.

Gries-Klöße.

Eine halbe Maaß Milch macht man mit 4 Loth frischer Butter und ein wenig Salz siedend, schafft alsdann so viel Kernen- oder Waitzen-Gries darein, daß es wie ein gebrühter Taig ist, verklappert 2 Eyer recht, rührt sie an den Taig, schafft denselben wieder über dem Kohlfeuer, bis er recht glatt ist, läßt ihn dann ein wenig zum Erkalten stehen, bis in einem breiten eisernen oder andern Geschirr ein Stück Schmalz heiß gemacht ist, legt dann von dem Taig runde kleine runde Klöße ein, dicht neben einander, streut, wenn sie alle beysammen sind, eine starke Hand voll Zucker darüber, und setzt nun einen Deckel mit Kohlen darauf. Sobald sie oben und unten gelb sind, werden sie auf eine Platte angerichtet.

Gebackene Würste.

Von einer Semmel oder einem Weck reibt man das Aeussere ein wenig ab, weicht sie, nachdem sie zuvor mitten entzwey geschnitten worden, in süße Milch ein, schneidet eine Zwiebel nebst etwas Petersilie und Schnittlauch fein, dämpft dieses in 4 Loth Butter, verrührt 2 Eyer recht mit dem Rahm einer halben Maaß Milch, thut es zu dem Gedämpften, daß es zusammen, aber nur ganz leicht, gerinnt, nimmt es in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest

Digitized by Google

dazu aus, thut Salz und Muskatnuß darein, rührt es mit 2 Eyern an, macht auf einem hölzernen Teller Würstlein, kehrt sie im Semmelmehl um, und backt sie dann langsam im Schmalz. Man kann mit diesen Würsten jedes grüne Gemüse garniren, auch eine Buttersauce mit Zitronensaft oder Petersilie darüber anrichten, und, wenn diese aufgekocht hat, sie als Gemüse geben.

Würste auf Karthäuser-Art.

Einen zweypfündigen Karpfen sticht man, daß das Blut davon kommt, zieht die Haut ab, nimmt das zuvor von den Gräthen abgelöste Fleisch auf ein Schneidbrett, etliche Chalottenzwiebeln, Petersilie, ein wenig Thymian, Basilikum und ein Stück frische Butter dazu, schneidet dieß Alles zusammen mit dem Schneidmesser, reibt von einem Weck oder einer Semmel die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt dieses wieder fest aus, rührt es unter das Gehackte, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und das Gelbe von 4 Eyern darunter, formirt nun eines Fingers lange Würste, schlägt, wenn alle beysammen sind, das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, kehrt die Würste darin um, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod oder Semmel-Mehl, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, thut die Würste darein, backt sie langsam auf Kohlen, drückt, wenn sie auf beyden Seiten gelb sind, etwas Zitronensaft daran, und trägt sie sogleich auf.

Weiße Würste von Fischen.

Man reibt einen Weck aussen ab, schneidet das Innere zu kleinen Brockelein, feuchtet diese mit süßem Rahm an, daß sie durchaus weich werden, schabt hierauf das Braune von einigen

Digitized by Google

Stückchen gebackenen Hechten oder Karpfen ab, löst das Fleisch von den Gräthen ab, schneidet es nebst einem Karpfen-Milcher, wenn man einen hat, klein, nimmt es zu dem eingeweichten Weck, schneidet eine Zwiebel, ein wenig Petersilie, Basilikum, Majoran und Thymian recht fein, dämpft dieß Alles in einem Stückchen Butter, thut ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, rührt es nebst dem Gelben von 5 bis 6 Eyern an, füllt es in reingemachte dünne Därme, macht Fingerslange Würste davon, und bindet sie zu. Alsdann macht man halb Milch und halb Wasser siedend, legt die Würste nebst 2 Lorbeerblättern darein, läßt sie einigemal langsam aufkochen, und in der Milch erkalten. Hierauf macht man ein Kästchen von weißem Papier, bestreicht es mit Butter, trocknet die Würste mit einer Serviette ab, legt sie darein, bratet sie auf dem Rost nur langsam auf heißer Asche gelb, und trägt sie sammt dem Kästchen auf den Tisch.

Krebs-Würste.

Hiezu kann man nicht weniger als 25 Krebse sieden. Sobald sie gesotten sind, bricht man die Schwänze aus, schneidet sie klein gewürfelt, stoßt das Uebrige mit Butter fein, dämpft es in einem Viertelpfund Butter, und preßt es durch ein Tuch. Hierauf weicht man eine abgeriebene und zu feinen Brödelein geschnittene Semmel (Weck) in süßen Rahm ein, dämpft eine Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie in der Hälfte von der Krebsbutter, nimmt es nebst den geschnittenen Krebsschwänzen zu dem eingeweichten Weck, welcher nicht ausgedrückt werden darf, thut etwas Salz, Muskatnuß und Ingwer dazu, rührt es mit dem Gelben von 6 Eyern an, fällt

es in kleine Därme zu Fingers langen Würstchen, bindet sie zu, kocht sie einigemal in Milch, oder in halb Wasser und Milch, auf, bestreicht das papierene Kästlein mit der übrigen Krebsbutter und bratet sie gelb.

Saure Rahm-Würstchen.

Von einer Maaß saurer Milch nimmt man den Rahm ab, thut ihn in ein Pfännchen, macht ihn siedend, rührt dann so viel feines weißes Mehl darein, bis es ein fester Taig wird, und thut ihn in eine Schüssel zum Erkalten. Hierauf rührt man 6 Eyer, immer eines um das andere, hinein nebst ein wenig Salz, läßt alsdann 3 Schoppen oder eine Maaß süße Milch siedend werden, nimmt den Taig auf ein Brett, macht mit einem Messer lange Würstlein davon, legt sie in die siedende Milch, und läßt sie kochen, bestreicht dann ein Becken oder rundes Blech mit Butter, thut die Würstchen mit einem Schaumlöffel darein, läßt sie auf Kohlen oder im Ofen anziehen, verrührt nun 2 Eyergelb mit ein wenig Zucker, gießt von der zurückgebliebenen Milch langsam daran, und stellt dieß zu den aufgezogenen Würsten auf.

Spinat-Würste.

Zwey frische Semmeln oder Mutscheln reibt man, röstet die Hälfte davon in einem Stückchen Butter gelb, nimmt beydes, das Geröstete und Ungeröstete, in eine Schüssel, brüht 2 Hände voll verlesenen und gewaschenen Spinat mit kochendem Wasser ab, gießt dieß nach einer halben Stunde ab und kaltes Wasser daran, drückt ihn dann fest aus, hackt oder wiegt ihn, thut ihn zu dem Semmelmehl in die Schüssel, Salz, Muskatnuß und

ein wenig Pfeffer dazu, rührt es dann mit 5 bis 6 Eyern an, macht in einer Kastrol oder Kachel gute Fleischbrühe siedend, macht ein hölzernes Bret mit Fleischbrühe naß, thut von der Fülle darauf, macht davon mit dem Messer Fingerslange Stücklein, und legt sie in die Fleischbrühe ein. In einer halben Stunde sind sie fertig. Vor dem Anrichten müssen sie ein wenig vom Feuer weggestellt werden, daß sie sich zusammenziehen.

Fastenspeisen a la Pierre au Ris (a la Peter oh Ri).

Man stoßt auf ein mittelgroßes Plättchen 2 Pfund saure Kirschen, nimmt sie in ein hohes Geschirr, welches einen passenden Deckel hat, thut einen halben Schoppen Wein, ein Viertelpfund Zucker, ein Fingerlanges Stückchen Zimmet, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, klebt ein Papier mit Taig darüber, damit kein Dampf heraus kann, deckt den Deckel darauf, läßt es auf gelinden Kohlen 2 Stunden kochen, und treibt es durch ein Haarsieb. Hierauf schneidet man von kleinem rundem Zwieback den Boden ab, nimmt das Weiche heraus, deckt den Boden wieder darauf, bestreicht sie mit guter Milch, verrührt hierauf zu 6 bis 8 Zwieback das Gelbe von 6 Eyern, schlägt das Weiße davon zu einem Schaum, rührt ihn unter die Eyer gelb, kehrt die Zwieback darin um, backt sie in heißem Schmalze gelb, bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmet, legt sie auf eine Platte, gießt die durchgetriebenen Kirschen dazwischen, und gibt sie kalt auf den Tisch.

Gebackene Schnitten von Kalbsmilchen oder Brieslein.

Zu einem Kreutzerweck nimmt man ein Brieslein, waſcht es, verwellt es im Salzwasser, zieht das Häutchen davon ab, hackt es nebst einer Cha-

Digitized by Google

lotten- oder andern Zwiebeln und ein wenig Peterſilie ganz fein, nimmt es in eine Schüſſel, reibt ein halbes Milchbrod dazu, thut ein wenig Salz und Muskatblüthe daran, und rührt es mit einem großen oder zwey kleinen Eyern an, reibt hierauf von einem Weck das Braune ab, ſchneidet ihn zu runden Schnitten, ſtreicht von der angerührten Maſſe halb Fingersdick darauf, backt ſie in heißgemachtem Schmalz gelb, und legt ſie auf Brodſchnitten, damit das Schmalz anzieht. Sie können trocken zum Gemüſe aufgeſtellt, oder auch als Gemüſe in einer Butter-Sauce gegeben werden.

Anmerkung. Hier iſt zu merken, wie bey allen Schnitten dieſer Art, daß die beſtrichene Seite immer zuerſt in's Schmalz gelegt werden muß, und die Schnitten dann erſt umgekehrt werden, wenn ſie auf der erſten Seite gelb ſind.

Goldene Schnitten.

Von 2 Kreutzerwecken ſchneidet man runde Schnitten wie zu einer Suppe, verrührt 4 bis 5 Eyer mit einem Trinkglaſe voll Wein und einigen Eßlöffeln voll Roſenwaſſer, oder mit eben ſo viel guter Milch, legt die Schnitten neben einander auf eine Platte, gießt die verrührten Eyer darüber, backt ſie nach einer halben Stunde in heißem Schmalz, legt ſie auf Brodſchnitten, daß das Schmalz ablauft, und beſtreut ſie warm mit Zucker und Zimmet. Wer will, kann auch 4 Loth geſchälte und zart geſtoßene Mandeln unter die Eyer rühren. Es kann eine Kirſchen- oder Roſinen-Sauce darüber gemacht, oder auch beſonders dazu gegeben werden.

Gebackene Mandel-Schnitten in Burgunder- oder rothem Wein.

Ein Viertelpfund geſchälte und fein geſtoßene Mandeln und 6 Loth geſiebten Zucker rührt man in einer Schüſſel mit 2 Eyerweiß und einem

ganzen Ey, eine Viertelstunde, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, schneidet von Weck oder Semmel viereckigte Stückchen, bestreicht sie eines halben Fingersdick von der Masse, legt sie (die bestrichene Seite zuerst) in heißes Schmalz, backt sie schön gelb, legt sie auf Brodschnitten, und dann auf die bestimmte Platte. Hierauf macht man anderthalb Schoppen Burgunder- oder andern rothen Wein mit einem halben Quint Zimmet, 4 ganzen Gewürznelken, einer halben abgeriebenen Zitronenschale und so viel Zucker, bis es seine gehörige Süße hat, siedend, gießt es über die Schnitten, läßt es auf Kohlen ein wenig anziehen, und gibt es auf den Tisch.

Immen-Körbchen.

Hiezu sind Honig- oder Borsdorfer-Aepfel die besten. Die Honig-Aepfel werden nur mit einem leinenen Tuche abgerieben, die Borsdorfer aber geschält, von beyden jedoch oben Deckel abgeschnitten, und die Aepfel ausgehöhlt. Hierauf schneidet man 4 Loth gewaschene große Rosinen (Zibeben) länglicht, vermengt sie mit 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen (Korinthen), einer Hand voll gestoßenem Zucker und ein wenig Zimmet, und füllt die ausgehöhlten Apfel damit. Alsdann wällt man guten Buttertaig eines Messerrückens dick aus, sticht kleine Blättchen aus, deren jedes eines starken Fingersbreit größer als der Apfel ist, und wieder eben so viel andere, wovon jedes einen Apfel ganz einschließt, bestreicht dann ein breites Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, legt die kleinen Blättchen neben einander darauf, bestreicht sie in der Mitte mit Eyerweiß, stellt auf jedes der andern einen Apfel, schlägt sie neben herauf, daß sich der Taig oben zuspitzt, und der Apfel ganz eingeschlossen

Digitized by Google

ist, stellt nun auf jedes der kleinen Blättchen einen solchen Apfel, bestreicht sie mit Eyerweiß, stupft sie rundum, der Höhe nach, mit einem Hölzchen, daß sie dadurch die Aehnlichkeit eines Immen-Körbchens bekommen, überstreut sie mit grob gestoßenem Zucker, backt sie in frischer Hitze, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet. Sie können als Zwischenplatte Mittags, oder als Nachtgemüse gegeben werden.

Weck-Törtlein in Kirschen- oder Hägen-Sauce.

Von einem Kreutzerweck oder einer Semmel reibt man das Aeussere ein wenig ab, schneidet ihn zu runden Schnitten, röstet diese im Backofen gelb, stoßt sie hierauf ganz fein, thut sie in eine Schüssel, ein Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, rührt solches mit 6 Eyern eine halbe Stunde, nimmt von einer halben Zitrone die Schale, 2 Loth Zitronat, schneidet beydes klein, thut ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und 4 gestoßene Gewürznelken dazu; wenn dieß Alles in der Masse ist, bestreicht man kleine Formen stark mit Butter, bestreut solche mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt sie mit der gerührten Masse, und backt sie im Ofen gelb. Sie können entweder mit einer der beyden obigen (in der Ueberschrift angezeigten) Saucen, oder auch trocken mit Zucker überstreut gegeben werden.

Weck-Törtlein andere Art mit Zitronen- oder Rosinen-Sauce.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht, schlägt das Gelbe von 4 bis 5 Eyern darein, nimmt eine am Zucker abgeriebene Zitrone nebst noch einem starken Eßlöffel voll gestoßenem Zucker dazu, schlägt dann das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt damit 3 kleine Kochlöffel voll Mehl besonders

an, thut es nachher auch an die Butter, rührt Alles zusammen recht durch, füllt es in Formen (diese können bestrichen, oder auch unbestrichen seyn), und backt sie im Ofen langsam gelb, wo alsdann eine der beyden angezeigten (im I. Theil beschriebenen) Saucen darüber verfertigt wird.

Zuckerbrod im Schmalz gebacken.

Man schält und stoßt eine Hand voll Mandeln fein, weicht ein wenig Weckbrosamen in Milch ein, drückt sie fest aus, thut sie, nebst etwas Zucker, zu den Mandeln, und rührt es mit 2 Eyern an, kehrt alsdann die Zuckerbrode darin um, und backt sie im Schmalz gelb. Es kann eine süße Mandel- oder andere süße Sauce daran gemacht werden. Kirschen-, Hägen-, oder Rosinen-Saucen sind am besten dazu.

Aufgezogenes von Nudeln.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln, stoßt die Hälfte mit Zitronensaft fein, und schneidet die andere Hälfte fein länglicht. Hierauf rührt man die gestoßenen Mandeln nebst anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gesiebten Zucker mit 4 ganzen und 4 gelben Eyern eine halbe Stunde, macht dann einen Taig von einem ganzen und einem gelben Ey, einem halben Eßlöffel voll gesiebten Zucker, einer halben abgeriebenen Zitronenschale und feinem Mehl, wällt ihn zu zwey dünnen Kuchen, schneidet ihn zu mittelfeinen Nudeln, backt sie aus heißem Schmalz ganz blaß, überstreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Zimmet, mengt, sobald sie erkaltet sind, die geschnittenen Mandeln darunter, und rührt sie nebst etwas Zitronensaft unter die gerührte Masse. Nun wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, auf Kohlen gesetzt, und langsam aufgezogen. Diese Speise kann auch als Torte gegeben werden; auch wenn man das Blech nach

dem Bestreichen mit Oblaten belegt, kann sie als Nachtisch aufgesetzt werden.

Butter-Nudeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eyer darein, verrührt 2 Eßlöffel voll Bierhefen mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, thut es zu der Butter, rührt ein wenig Salz und so viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Taig zum Würgen gibt, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, macht ihn zu einer langen Wargel, schneidet Fingerslange und Fingersbreite Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und läßt sie bey gelinder Wärme gehen. Sobald sie reif sind, macht man in einer breiten Schüssel oder einem Potageblech nicht ganz ein Viertelpfund Butter mit einem halben Schoppen Milch warm, legt die Nudeln darein, backt sie im Ofen in frischer Hitze, und gibt, wenn sie zu Tische kommen, noch besonders Milch dazu.

Anmerk. Statt des Salzes kann auch Zucker dazu genommen werden.

Creme-Nudeln.

Man nimmt ein ganzes Ey und von 3 andern das Gelbe in eine Schüssel, 4 Loth zerlassene frische Butter, die Hälfte von einem halben Schoppen Milch, 2 Eßlöffel dicke Bierhefen und das nöthige Salz dazu, rührt dieß untereinander, und so viel feines Mehl darein, daß es einen Taig zum Wällen gibt, der aber doch lind seyn muß. Wenn nun derselbe recht zäh geschlagen ist, wällt man ihn eines halben Fingers dick aus, sticht ihn mit einem runden Ausstecher aus, legt die Stückchen auf eine mit Mehl bestreute Serviette, bis sie reif sind, macht in einem Geschirr, zu welchem ein Deckel mit Kohlen bereit ist, etwas Milch siedend, legt die

Digitized by Google

Nudeln darein, läßt sie schön backen, macht, wenn sie anfangen gelb zu werden, ein Stück Schmalz (Schmelzbutter) heiß, gießt es darüber, läßt sie vollends ausbacken, und gibt sie warm zu Tische. — Wer will, kann besonders Milch, mit Eyergelb abgezogen, dazu aufstellen, und sie entweder mit Zucker oder ein wenig Salz geben.

Besondere Art Dampfnudeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 3 Viertelpfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte ein Taiglein mit 2 Eßlöffeln voll weißer Bierhefen und etwas warm gemachtem süßem Rahm an, verrührt, wenn es gegangen ist, das Gelbe von 4 Eyern recht mit warmem Rahm, thut ein wenig Salz daran, gießt es an den reifgewordenen Taig, schafft ihn so lange, bis er sich von dem Löffel losschält, läßt ihn noch einmal gehen, nimmt ihn dann auf einen Backtisch, schneidet ihn zu kleinen Stückchen in der Größe wie Dukatennudeln, macht hierauf in einem breiten Geschirr, welches einen passenden Deckel hat, einen Schoppen gute Milch mit einem Stück frischer Butter und einem Stückchen Zucker siedend, setzt die Nudeln neben einander darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, und richtet sie, wenn sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte an. Alsdann bestreicht man eine runde Kastrol stark mit Butter, schlägt von 6 Eyern das Weiße zu Schaum, streicht von diesem Schaum zwey Finger dick in die bestrichene Kastrol, legt von den Dampfnudeln darauf, wieder von dem Schaum darüber, abermals Nudeln, und macht so fort, bis Alles zu Ende und der Schaum das Letzte ist. Nun wird das Geschirr auf schwache Kohlen gesetzt, ein Deckel mit heißer Asche darü-

Digitized by Google

ber gedeckt, und so lange auf den Kohlen gelassen, bis das Geschirr in der Mitte warm ist, dann auf eine Platte gestürzt, und mit Zucker und Zimmet, oder mit Zucker und Zitronenschalen übersteut.

Wenn es recht schön seyn soll, wird das Geschirr mit Krebsbutter bestrichen.

Eingelegte Nudeln.

Zu einem Becken oder einer Kastrol, eines Tellers groß, nimmt man 4 bis 5 Eyergelb, ein wenig Salz und feines Mehl, macht einen Nudelntaig davon, wällt ihn aber zu ganz dünnen Kuchen, trocknet sie, und schneidet ganz feine Nudeln daraus, hackt oder wiegt 4 Loth geschälte Mandeln klein, mengt 2 Theile davon unter die Nudeln, bestreicht das Becken Fingersdick mit frischer Butter, streut die vermengten Nudeln darein, macht einen halben Schoppen süßen Rahm mit einem Stücklein Zucker und 2 Eßlöffeln voll Rosenwasser siedend, gießt es über die Nudeln, vermengt die noch übrigen Mandeln mit ein wenig Zucker, streut es auch darüber, belegt es mit dünnen Stücklein Butter, setzt es auf Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es gelb backen.

Gebackene Nudeln.

Für 4 Personen macht man von 3 Eyern und ein wenig Salz einen Nudelntaig, wällt ihn nicht ganz so dünn wie zu Fleischbrühe-Nudeln, schneidet die Kuchen, wenn sie trocken sind, eines kleinen Fingers breit, und kocht sie in einer Maaß Milch mit einem Stückchen Zucker (man muß dabey wohl Acht geben, daß sie nicht knollig werden); läßt sie nun ganz dick einkochen, und thut sie zum Erkalten auf eine Schüs-

Digitized by Google

sel. Hierauf macht man ein Stück Schmalz oder ein Viertelpfund Butter heiß, thut die Nudeln hinein, und kehrt sie mit einer Gabel öfters um, daß sie durchaus gelb werden. Sie werden als Abendgemüse auf einer Platte aufgestellt.

Gesalzener Nudelkuchen.

Zu diesem werden von 2 Eyern Nudeln gemacht, wenn sie trocken sind, eines halben Fingers breit geschnitten, und im Salzwasser gesotten. — Hat man übriggelassene Nudeln, so ist es eben so gut. Alsdann verrührt man 4 bis 5 Eyer mit einem halben Trinkglas süßem Rahm, und thut Salz, Muskatblüthe, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu. Wenn dieß Alles recht untereinander ist, rührt man die abgelaufenen Nudeln darein, macht in einer eisernen Pfanne oder Kachel etwas Schmalz heiß, thut das Angerührte darein, einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt es langsam. Oben müssen mehr Kohlen seyn als unten.

Klumpen oder Käs-Nudeln.

Man rührt 6 Eßlöffel voll zarte Klumpen (Käse) mit 3 Eyern und 4 Loth frischer zerlassener Butter recht stark, hierauf 2 Eßlöffel voll gute Bierhefe, eine Kaffeetasse voll sauren oder süßen Rahm, und das gehörige Salz dazu, dann so viel schönes Mehl darein, bis es ein Taig in der Dicke wie zu einem mürben Kuchen ist, klopft ihn so lange, bis er sich von dem Löffel schält, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, macht nun Fingerslange und eben so dicke Nudeln oder Würste, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht, wenn sie alle beysammen sind, Schmalz heiß, und backt sie schön gelb. Man kann sie auch etwas

Digitized by Google

kleiner machen, und zu Kohl oder Salatgemüse aufstellen.

Noch eine andere Art Käs-Nudeln.

Für 6 Personen verfertigt man von 3 Eyern, etwas Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wällt ihn zu 3 Kuchen aus, brüht hierauf 3 bis 4 Hände voll Spinat in kochendem Wasser ab, drückt denselben aus kaltem Wasser aus, hackt ihn klein, dämpft ihn mit einer Zwiebel in einem Viertelpfund Butter wie zum Gemüse, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt 6 Eßlöffel voll Fleischbrühe oder süßen Rahm nebst dem Gelben von 4 Eyern, etwas Salz und Muskatnuß darunter, breitet es auf den Kuchen aus, rollt sie zusammen, legt sie in siedendes Wasser ein, läßt sie eine gute Viertelstunde sieden, gießt das Wasser davon ab, legt die Rollen behutsam auf ein Brett, und schneidet sie zu zwey Finger breiten Stückchen. Alsdann bestreicht man eine Zinn- oder Porzellan-Platte stark mit Butter, legt von den geschnittenen Stückchen neben einander darauf, überstreut sie stark mit geriebenem Parmesankäse, schneidet wieder Butter darauf, dann wieder Nudeln und Käse, und macht so fort, bis Alles zu Ende ist. Dann wird die Speise auf schwache Kohlen gesetzt, wenn sie ein wenig durchgekocht hat, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und sogleich auf den Tisch gegeben.

Schupf-Nudeln.

Eine halbe Maaß gestandene (saure) Milch rahmt man ab, läßt sie an der Wärme zusammenklumpen, gießt sie in einen engen Seiher oder in ein Haarsieb, nimmt die Klumpen, wenn alles Wasser davon gelaufen ist, in eine Schüssel, schlägt 3 Eyer daran, rührt so viel Mehl und etwas Salz darein, daß man Fingersdicke und

eben so lange Nudeln davon machen kann, legt diese in siedendes Wasser, läßt sie schnell kochen, gießt sie in einen Seiher, und läßt sie recht ablaufen, macht hierauf in einer Pfanne oder Kachel ein Stück Schmalz heiß, thut die abgelaufenen Nudeln darein, läßt sie auf einer Seite gelb werden, kehrt sie um, streut eine ganze Hand voll geriebenes Weißbrod darüber, läßt sie vollends gelb werden, und gibt sie warm auf den Tisch.

Süßer Nudelkuchen.

Für 6 Personen wird von 3 Eyern, ein wenig Salz und feinem Mehl ein fester Taig gemacht, und dünn wie ein Kartenblatt ausgewällt. Sobald die Kuchen trocken sind, werden sie zusammengerollt und fein geschnitten, in kochendes Wasser eingelegt, und wenn sie ein wenig gekocht haben, in einen Seiher oder Durchschlag gegossen, und gleich darauf ins kalte Wasser gehalten, weil sich die Nudeln sonst zusammenklumpen, dann läßt man sie erst aus dem kalten Wasser ablaufen. Hierauf rührt man ein halbes Pfund Butter leicht in einer Schüssel, 8 Eyergelb daran, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, nimmt 4 Loth gestoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, eine Messerspitze voll Salz dazu, und rührt dieß Alles zusammen an die Butter, thut hierauf die abgelaufenen Nudeln dazu, bestreicht ein rundes Blech oder eine Kastrol mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, gießt das Angerührte darein, und backt sie im Ofen gelb. — Dieser Kuchen kann entweder trocken oder mit einer Rahm-Sauce gegeben werden, welche bey den Saucen (im ersten Theile) angezeigt ist.

itized by Google

Wasserstrauben oder Trichter-Nudeln.

Auf 5 Personen wird ein Meßlein (der 16te Theil eines Würtembergischen Simri, ungefähr anderthalb Pfund) Mehl gerechnet, dasselbe mit Milch, Salz und 4 Eyern zu einem Taig in der Dicke eines Straubentaigs angerührt, und in einer Pfanne, welche aber nicht zu groß seyn darf, Wasser mit Salz siedend gemacht. Hierauf gießt man von dem Taig in den Straubentrichter, und läßt ihn in das siedende Wasser laufen, daß es eine runde Straube gibt. Können 2 neben einander eingelegt werden, so ist es auch recht. Wenn sie einen starken Sud gethan haben, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, wo unten Stückchen frische Butter geschnitten sind, und macht so fort, bis die Strauben zu Ende sind, setzt die Platte auf Kohlen, daß sie unten eine Scharre bekommen, verkleppert 2 bis 3 Eyer mit ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm und ein wenig Salz, gießt dieß über die Strauben, macht ein Stückchen Butter mit geriebenem Brod gelb, und schmälzt sie oben darüber. Man muß sie gleich auf den Tisch geben, ehe die Eyer hart werden. Es können auch von dem nehmlichen Taig ganz kleine Spätzlein, die unter dem Namen der Trichter-Nudeln bekannt sind, auf diese Art gemacht werden.

Grenade von Reis.

Für 6 Personen setzt man ein halbes Pfund verlesenen und rein gewaschenen Reis mit guter Fleischbrühe auf Kohlen, legt eine ganze Zwiebel, eine große entzweygeschnittene Selleriewurzel und ein Stück rohen magern Schinken darein, läßt ihn langsam weich und recht dick kochen, nimmt das hinein gelegte wieder heraus, thut den Reis in eine Schüssel, rührt ein Viertelpfund frische Butter nebst Muskatblüthe und dem gehörigen Salz darein, läßt es ein wenig

abkühlen, und rührt das Gelbe von 8 Eyern darein. Hierauf bestreicht man ein rundes Becken stark mit Butter, macht einen Ring von gehackter Petersilie, und noch einen von gehacktem Eyerweiß, füllt dann die Hälfte von der Reismasse darein, legt einen dazu verfertigten weißen Ragout von Brieslein (Kalbs-Milchen), Eutern oder geklopftem Kalbfleisch, auch von Geflügel darauf, füllt den übrigen Reis voll darüber, bestreicht ein rundes Blatt Papier mit Butter, legt es auf den Reis, backt es langsam im Ofen, stürzt es auf eine Platte, und gibt die zurückgebliebene Sauce von dem Ragout besonders dazu.

Gefüllter Scheuterhaufen.

Man reibt 2 Kreutzerwecken oder Semmeln am Reibeisen ein wenig ab, schneidet sie zu runden eines kleinen Fingers dicken Schnitten, und diese wieder quer von einander, verrührt hierauf 6 Eyer mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm, einer Hand voll Zucker, und 4 Eßlöffeln voll Rosen- oder Pomeranzen-Wasser recht stark, legt den zerschnittenen Weck darein, läßt ihn auf beyden Seiten weich werden, stoßt 6 Loth Mandeln nicht ganz fein, und vermengt sie mit einer Hand voll ebenfalls gestoßenem Zucker, und 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen. Nun wird ein rundes Geschirr, welches auf den Tisch gegeben werden kann, stark mit Butter bestrichen, ein Gelege von dem eingeweichten Weck darein gethan, von dem Vermengten darüber gestreut, und so fort gemacht, bis beydes zu Ende ist; es muß aber immer in die Höhe gelegt werden, daß es einem Scheuterhaufen ähnlich sieht. Alsdann gießt man die übrigen Eyer darüber, schneidet ein wenig Butter daran, backt es im Ofen gelb, und gibt eine süße Sauce besonders dazu. Es kann jede süße Milch- oder Mandel-Sauce dazu gegeben werden.

Digitized by Goog

Gerste in der Milch.

Es kann feine, mittlere oder auch grobe Gerste genommen werden (auf jede Person eine starke Hand voll gerechnet). Wenn sie verlesen und einmal mit kaltem Wasser abgewaschen ist, rührt man einen Kochlöffel voll Mehl darein, setzt sie mit einem starken Schöpflöffel voll oder auch etwas mehr Wasser auf Kohlen, läßt sie ganz dick einkochen, verrührt sie recht mit einem Stückchen frischer Butter, gießt 3 Schoppen siedende Milch daran, und füllt sie, wenn sie wieder dick eingekocht ist, jedesmal mit siedender Milch auf, bis die Gerste fertig ist. — Diese Gerste kann als Gemüse oder Suppe gegeben werden, nur darf sie im letzten Falle (als Suppe) nicht so dick seyn. Vor dem Anrichten wird das gehörige Salz darein gerührt; auch kann Zucker und Zimmet darüber gestreut werden.

Ausgestochene Mehlspeise.

Für 4 Personen macht man von 3 Eyern und feinem Mehl einen Nudelntaig, wällt ihn dünn aus, schneidet ihn zu viereckigten Stückchen, und siedet sie in 3 Schoppen süßer guter Milch mit einem Stückchen frischer Butter und ein wenig Salz. Hierauf bestreicht man ein Potageblech mit Butter, füllt die gekochte Masse darein, schneidet oben ein wenig Butter darauf, und stellt es in den Ofen, bis es Farbe hat. Dann wird es auf eine Platte herausgestochen, und warm aufgetragen. Wer will, kann Zucker dazu aufstellen.

Berliner Mehlspeise.

Für 4 bis 5 Personen setzt man einen Schoppen süße Milch nebst 2 Loth Zucker und einer welschen Nuß groß frischer Butter über das Feuer. Sobald dieß siedet, wird so viel feines Mehl darein gerührt, bis es ein fester Taig ist. Hierauf wird er recht

Digitized by Google

glatt geschafft, und in eine Schüssel gethan, daß er ein wenig erkaltet. Alsdann rührt man ihn mit 6 bis 7 Eyern an, nimmt aber nur immer 2 auf einmal, thut ein wenig Salz dazu, macht in einer Kastrol oder Pfanne Wasser siedend, drückt von dem Taig durch die Spritze, worin ein Stern befindlich seyn muß, daß es einen ganz runden Kuchen gibt. Wenn er gesotten ist, wird er mit dem Schaumlöffel heraus gehoben, auf ein Sieb gelegt, daß er ablauft, eine Platte oder ein Blech mit einem Rand mit Butter bestrichen, und der Kuchen darauf gelegt. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 4 bis 5 Eyer daran, nimmt 4 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, rührt dieß zusammen durch, gießt es über den gespritzten Kuchen, und backt ihn im Ofen gelb.

Mehlspeise von Kirschen.

Zu der Portion von einem Viertelpfund Butter (mit allem Zugehörigen, wie die nachfolgende Mehlspeise von Stachelbeeren) werden anderthalb Pfund saure Kirschen von den Stielen gesäubert und ausgesteint, in einer Kastrol oder Pfanne mit etwas Zucker kurz eingekocht, wenn sie erkaltet sind, an die gerührte Masse gethan, und wie die Speise von Stachelbeeren aufgezogen.

Mehlspeise von Stachelbeeren (Klosteräpfeln).

Man nimmt ein halbes Pfund unreife Stachelbeeren, bricht die Stiele und Blüthen davon, setzt sie in einer Kastrol oder Pfanne mit siedendem Wasser über das Feuer, läßt sie ein paarmal aufkochen, und gießt sie in einen Seiher. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt 6 Loth ge-

Digitized by Google

siebten Zucker, reibt von 2 Semmeln oder Milchbroden die Rinde ab, schneidet das Innere fein, weicht es in einen halben Schoppen sauren Rahm ein, thut dann Alles zusammen in die Butter, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet dazu. Wenn dieß Alles beysammen und untereinander gerührt ist, schlägt man das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, dann die abgelaufenen Stachelbeeren schnell dazu, füllt nun die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie im Ofen gelb; sie kann auch in der Tortenpfanne aufgezogen werden. Vor dem Auftragen wird sie mit Zucker überstreut.

Eine Speise von Stachelbeeren.

Für 8 Personen nimmt man 3 bis 4 Hände voll Stachelbeere, macht Butzen und Stiele davon, blanschirt *) sie ein wenig im Wasser, läßt sie durch ein Sieb ablaufen, und vermengt sie nachher in einem andern Geschirr mit 6 Loth gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone und 2 Loth fein geschnittenem Zitronat, reibt dann von 3 oder 4 Kreutzer-Wecken die Rinde ein wenig ab, schneidet das Innere zu runden Schnitten, taucht sie alle in süße Milch, und backt sie nachher in Butter gelb. Hierauf nimmt man in einen Fußhafen oder Kastrol ein Stück frische Butter, läßt 4 bis 5 Kochlöffel voll Mehl darin auf Kohlen anziehen, verrührt das Gelbe von 8 Eyern mit einem starken Schoppen süßer Milch, gießt es an das Mehl, thut ein Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet nebst ein wenig abgeriebener Zitronenschale dazu, und läßt es unter beständigem Rühren

*) Man sehe hinten die Erklärung der Wörter.

auf dem Kohlfeuer zu einer dicken Creme kochen. Sollte diese zu dick werden, so hilft man mit ein wenig Milch nach, und thut es zum Erkalten in ein anderes Geschirr, schlägt inzwischen das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, und rührt ihn unter die Creme, bestreicht hierauf ein Becken oder eine Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, mit Butter, legt ein Geleg von den gebackenen Schnitten darein, streicht über diese von der Creme, thut dann von den vermengten Stachelbeeren darauf, wieder ein Geleg Schnitten darüber, und fährt so fort, bis Alles zu Ende ist. Die Schnitten müssen das letzte seyn. Nun wird von 3 Eyerweiß ein Schaum geschlagen, derselbe über den Kuchen ausgebreitet, und dieser in einem nicht zu heißen Ofen langsam gebacken. Er braucht eine Stunde, bis er fertig ist. Vor dem Auftragen wird er stark mit Zucker überstreut.

Mehlspeise mit Mandeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eyern darein, nimmt eine in Milch eingeweichte Semmel oder einen Weck, 8 Loth süße, und 1 Loth bittere geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, ein wenig gestoßenen Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, und 3 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht eine Porzellan-Platte mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie in der Tortenpfanne oder im Ofen aufziehen.

Mehlspeise von Ochsenmark.

Acht Loth frisches und wohl verlesenes Ochsenmark nimmt man auf ein Brett, verrührt 6 ganze Eyer recht mit einem Stückchen Butter, macht sie

Digitized by Google

in einem Pfännlein oder irdenen Geschirr über dem Kohlfeuer zu Rühr-Eyern, richtet sie zum Erkalten auf einen Teller an, weicht einen abgeriebenen Weck oder Semmel in süße Milch ein, hackt sodann, wenn zuvor der Weck wieder ausgedrückt worden ist, diese dreyerley Dinge (nehmlich das Ochsenmark, die gerührten Eyer und den Weck) klein zusammen, thut sie in eine Schüssel, 4 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig abgeriebene Zitronenschale oder Zimmet dazu, rührt dieß mit dem Gelben von 6 Eyern an, 8 Loth verlesene und rein gewaschene Rosinen, nebst einer kleinen Messerspitze Salz darunter, schlägt das Weiße der 6 Eyer zu Schaum, bestreicht ein Blech oder eine Porzellanplatte mit Butter, rührt den Schaum unmittelbar, ehe die Masse eingefüllt wird, darunter, und backt sie in einer Tortenpfanne oder im Backofen gelb. Vor dem Auftragen wird die Speise mit Zucker überstreut, und noch ganz heiß auf den Tisch gegeben.

Eine Mehlspeise mit Schinken.

Man verfertigt von 2 Eyern, ein wenig Salz und einer welschen Nuß groß Butter einen Nudelteig, wällt ihn ganz dünn aus, schneidet ihn zu viereckigten Stückchen, und siedet sie in Wasser, läßt sie durch ein Sieb laufen, stößt sie mit kaltem Wasser ab, daß sie sich nicht klumpen, rührt inzwischen ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt 4 gelbe und 3 ganze Eyer darein, hackt oder wiegt ein halbes Pfund magern gesottenen Schinken mit etwas Petersilie fein, thut ihn nebst einem zuvor abgeriebenen, in Milch eingeweichten, und wieder ausgedrückten Weck zu der gerührten Butter, rührt es noch eine Viertelstunde, und gießt einen halben Schoppen (Leipziger Viertel) sauren oder recht guten süßen Rahm dazu. Hierauf bestreicht man ein Potage-

blech mit Butter, breitet von der Schinken-Masse darein aus, legt von den gesottenen Stückchen darüber, wieder von der Masse darauf, und zieht es im Ofen oder auf Kohlen auf.

Eine Speise von Schinken.

Zu einem Plättchen für 4 bis 5 Personen werden 6 Loth Maccaroni (italienische oder auch sogenannte Salzburger Nudeln) genommen, entweder in gesalzener Fleischbrühe oder mit Wasser, einem Stück Butter und dem gehörigen Salz langsam gekocht, sobald sie weich sind, durch einen Seiher gegossen, und nachdem sie zuvor abgelaufen sind, auf eine Platte gelegt. Hierauf bestreicht man ein kupfernes oder anderes Blech oder Becken stark mit Butter, bestreut es mit Mutschel- oder Semmelmehl, macht eine Lage von den abgegossenen Nudeln Fingersdick darein, streut darauf von einem halben Pfund abgesottenem magerem Schinken, der zuvor fein gehackt worden ist (wer will, kann auch etwas Parmesankäse dazu nehmen), macht dann wieder eine Lage Nudeln, und so fort, bis Schinken und Nudeln zu Ende sind, nur müssen die Nudeln zuletzt oder oben darauf kommen. Alsdann belegt man es oben mit Stückchen frischer Butter, bestreut es mit ein wenig Semmelmehl, und backt es entweder im Backofen, oder mit oben und unten gelegten Kohlen langsam gelb. Im letztern Fall muß jedoch immer darauf gesehen werden, daß mehr Kohlen oben als unten sich befinden.

Schweitzer Mehlspeise.

Für 6 Personen röstet man 3 starke Hände voll Semmelmehl in Butter hellbraun, gießt eine halbe Maaß süße Milch darauf, läßt es zu einem dicken Brey kochen, mengt ein starkes Kaffeelöffelchen-voll Zimmet nebst 2 Loth bitteren, geschälten

und fein gestoßenen Mandeln und dem gehörigen Zucker darunter, läßt es abkühlen, rührt es hierauf in einer Schüssel mit dem Gelben von 10 Eyern stark an, schlägt zuletzt das Weiße von 7 Eyern zu Schaum, rührt denselben unter die Masse, bestreicht das bestimmte Blech oder die Platte mit Butter, füllt die Masse ein, und läßt sie gleich einer andern Speise langsam aufziehen.

Eine Schweitzer Speise.

Man verrührt 6 ganze Eyer mit dem Saft von einer halben Zitrone, macht 2 Schoppen süße Milch siedend, gießt die Eyer langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren zusammen gerinnen, thut sie in ein leinenes Tuch, bindet es zu, und hängt es so lange auf, bis es recht abgelaufen ist. Alsdann stoßt man 4 Loth geschälte Mandeln fein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, thut die gestoßenen Mandeln, den abgelaufenen Käse, eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale nebst einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu Schaum, rührt denselben auch darunter, bestreicht hierauf ein weißes Papier mit Butter, legt es in eine wohlverwahrte runde blecherne Form, die einen Deckel hat, der so passend ist, daß nirgends Wasser darein kommen kann, füllt die Masse darein, legt noch ein bestrichenes Blatt Papier darüber, deckt den Deckel darauf, stellt sie in siedendes Wasser, welches immerfort sieden muß, läßt es eine Stunde darin, stürzt es, wenn es fest ist, auf eine Platte, und gibt eine Zitronen-Sauce darüber, welche auf folgende Art gemacht wird:

Es wird eine Zitrone am Zucker abgerieben, ein halbes Viertelpfund (4 Loth) frische Butter in

einer Kastrol oder sonst einem Geschirr weich gemacht, die abgeriebene Zitrone nebst dem Saft davon und einem Eßlöffel voll Mehl darin verknätet, bis es recht beysammen ist. Alsdann rührt man anderthalb Schoppen Wein, nicht ganz einen Schoppen Wasser und so viel Zucker, als nöthig ist, darein, und dieß zusammen so lange über dem Kohlfeuer, bis es ein wenig gekocht hat und dicklicht geworden ist, alsdann wird das Gelbe von 3 Eyern mit der Sauce abgezogen, und über den Pudding oder die Speise angerichtet; oder man nimmt einen Schoppen ganz dicken süßen Rahm, 4 Loth gesiebten Zucker und einen starken Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmet, spriegelt dieß zusammen mit einem Chocoladespriegel zu einem Schaum, und richtet es, aber nicht bälder als unmittelbar vor dem Auftragen, darüber an. Diese Speise kann als Abendgemüse oder Mittags als Zwischen-Platte gegeben werden.

Blinder Stockfisch.

Zu einer halben Maaß Milch schneidet man einen Kreutzerweck zu runden Schnitten, macht sie auf dem Rost ein wenig gelb, schneidet eine Zwiebel ganz fein, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl hellgelb, dämpft die geschnittene Zwiebel darin, gießt eine halbe Maaß Milch daran, läßt es unter beständigem Rühren ein paarmal aufkochen, thut etwas Salz und Ingwer daran, und richtet es über die gerösteten Schnitten an. Wenn sie ein wenig gestanden haben, werden sie sogleich auf den Tisch gegeben; kochen darf die Milch nicht mehr an dem Brod. — Man kann auch das Gelbe von 2 Eyern mit etwas Milch abziehen, und in den blinden Stockfisch rühren.

Digitized by Google

Mehlspeise Melée (Melee).

Zuvörderst dämpft man 6 saure geschälte und zu dünnen Schnitzen gemachte Aepfel in Butter oder Schmalz, nimmt eine Hand voll kleine Rosinen, Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und ein Glas Wein dazu, und richtet sie, sobald sie recht weich sind, zum Erkalten an. Hierauf reibt man von 3 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, schneidet das Innere zu feinen Würfeln, gießt einen starken Schoppen Rahm darüber, läßt es eine Zeitlang stehen, rührt es sodann über dem Kohlfeuer zu einem dicken Brey ab, nimmt es in eine Schüssel, schneidet ein Viertelpfund Butter darein, verrührt es mit 12 Loth geschälten und mit einem Ey fein gestoßenen Mandeln, schlägt das Gelbe von 10 Eyern darunter, nimmt, wenn es recht leicht verrührt ist, die gekochten Aepfel dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, rührt es vor dem Einfüllen auch unter die Masse, und wenn es nicht süß genug ist, noch Zucker darunter, bestreicht ein Blech oder eine tiefe Platte mit Butter, füllt die Masse ein, läßt sie langsam aufziehen, oder setzt sie in einen Backofen.

Das angegebene Verhältniß ist für 7 bis 8 Personen.

Wiener Mehlspeise.

Man schält 4 bis 5 gute saure Aepfel, schneidet sie zu kleinen Scheiben, reibt das Aeussere von 2 Semmeln oder Wecken ab, schneidet das Innere zu Würfeln, hackt ein Viertelpfund Ochsenmark klein, verrührt alsdann das Gelbe von 9 Eyern mit einem Schoppen süßem Rahm, nimmt 6 Loth gestoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund kleine Rosinen, welche zuvor in Wasser

Digitized by Google

aufgekocht und wieder abgegossen seyn müssen, dazu, rührt die Semmeln, Aepfel und das Mark damit an, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt es auch darunter, bestreicht ein Potageblech oder eine Platte mit Butter, füllt die Masse darein, und backt solche im Ofen gelb. Die Speise wird alsdann mit Zucker bestreut, und warm auf den Tisch gegeben.

Zitronen-Mehlspeise.

Zwölf Loth ganz frische Butter rührt man leicht, und das Gelbe von 14 Eyern darein, reibt 2 große oder 3 kleine Zitronen am Zucker ab, nimmt noch so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es zusammen 10 Loth ausmacht, rührt diesen nebst einem Eßlöffel voll Biscuitmehl darunter, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt denselben und den Saft einer abgeriebenen Zitrone unmittelbar vor dem Einfüllen in die Butter, bestreicht das dazu bestimmte Geschirr ein wenig mit Butter, füllt die Masse ein, und läßt sie in ganz gelinder Hitze aufziehen. Die Speise kann auch in den Backofen gesetzt werden. Statt der Zitronen kann man auch Pomeranzen nehmen.

Noch eine Zitronen-Mehl-Speise.

Ein Viertelpfund frische Butter zerläßt man in einer Kastrol oder sonst in einem Geschirr, dämpft eine starke Hand voll feines Mehl darin, gießt nach diesem anderthalb Schoppen süßen Rahm daran, kocht dieses auf Kohlen zu einem nicht sehr dicken Brey, nimmt es vom Feuer in eine Schüssel, reibt das Gelbe von 2 Zitronen am Zucker ab, versüßt es noch mit etwas Zucker, rührt Alles zusammen mit dem Gelben von 12 Eyern recht schaumig, macht von einem Ey feine Nudeln, backt sie im Schmalz schön gelb, legt sie auf einen Tel-

Digitized by Google

ler, schlägt von 6 Eyerweiß einen steifen Schaum, bestreicht ein Blech oder eine Platte mit Butter, rührt den Schaum unter die Masse, breitet davon auf der Platte aus, streut die gebackenen Nudeln darauf, breitet die übrige Breymasse darüber, und backt sie in gelinder Hitze langsam. Auch hiezu können statt der Zitronen Pomeranzen abgerieben werden; es schmeckt sehr angenehm.

Anmerkung. Es ist hier zu bemerken, daß alle Mehl-Speisen und Aufläufe immer in einen nur mäßig geheizten Ofen kommen dürfen, sonst werden sie nie so gut und vollkommen, — ungeachtet man weder Mühe noch Kosten gespart hat. Auch muß jede Mehlspeise, welche nach der Vorschrift zu rühren ist, wenigstens eine starke Viertel- oder eine kleine halbe Stunde mit den Eyern gerührt werden, damit sie ganz weiß und schaumig wird. Der Schaum darf nie eher darunter gerührt werden, als kurz vor dem Einfüllen, worauf die Speise sogleich in den Ofen gesetzt wird. — Wer sich genau nach dieser Vorschrift richtet, wird immer seine Speisen gut bekommen.

Brennstruckeln auf österreichische Art.

Eine halbe Hand voll feines Mehl nimmt man in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt sie mit süßem Rahm glatt an, und das Gelbe von 8 Eyern darein, verdünnet es mit noch so viel Rahm, daß es eine dicke Creme gibt, thut Zucker, Zimmet und geriebene Zitronenschale darunter, rührt es über dem Kohlfeuer so lange, bis es ein wenig gekocht hat, richtet es dann zum Erkalten an, verfertigt von 4 Eyergelb, 5 Loth Butter, ein wenig Salz und feinem Mehl einen Taig, wällt ihn zu einem ganz dünnen Kuchen, streicht die Creme darüber, rollt den Taig wie eine Wurst auf, bestreicht eine blecherne Schüssel mit Butter, legt die Wurst darauf, gießt süßen Rahm daran, backt sie im Ofen gelb, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie warm auf den Tisch. Die Wurst darf auch zu 2 oder 3 Theilen gemacht werden.

Eine Roulade (Rulade) von Käse.

Für 4 bis 5 Personen macht man von einem halben Pfund feinem Mehl, ein wenig Salz und frischem Wasser einen Taig, wällt diesen auf einem weißen Tuch laubdünn aus, schneidet ein wenig Petersilie, Majoran und Schnittlauch fein, reibt ein Viertelpfund Parmesan- oder Holländer-Käse auf dem Reibeisen, und mengt ihn unter die geschnittenen Kräuter, verrührt dann 2 Eyer mit einem Viertelpfund frisch zerlassener Butter stark, überstreicht, wenn es nicht mehr warm ist, den ausgewällten Taig damit, streut das vermengte Grüne mit dem Käse darauf, rollt es zusammen, wällt ein wenig darauf, legt es in die Runde wie einen Ring oder eine Schnecke zusammen, läßt es in einer großen Pfanne mit siedendem Wasser und etwas Salz eine kleine halbe Stunde sieden, gießt dann alles Wasser davon, stürzt den Ring auf eine Platte, macht rund herum Schnittchen darein, thut entweder von der Brühe ein wenig daran, und schmälzt es mit Butter, oder gießt gute Fleischbrühe daran, und schmälzt es nicht.

Eine Speise wie Speck und Erbsen.

Ein halbes Pfund Mandeln schält und stößt man grobblicht, thut sie nebst 6 Loth gestoßenem Zucker in eine Schüssel, und rührt es mit dem Gelben von 4 bis 5 Eyern an, nimmt die Masse auf ein Brett, welches mit halb Mehl und halb Zucker bestreut seyn muß, schneidet kleine Stücklein davon, drückt sie mit einem Messer breit und eckig, und backt sie in heißem Schmalz gelb, legt sie nach dem Backen auf Brodschnitten, damit das Schmalz herauszieht, und dann auf die bestimmte Platte. Anstatt der Erbsen reibt man eine Zitrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst dem Saft davon, einem Stücke Zucker und einer hal-

Digitized by Google

ben Maaß (1 Bouteille) Wein in einen Fußhafen oder in eine Kastrol, und läßt es zusammen kochen, verrührt hierauf das Gelbe von 8 Eyern mit ein wenig Wasser, gießt den kochenden Wein langsam daran, läßt es über dem Feuer noch ein wenig anziehen, richtet es über die gebackenen Speckschwarten an, und bestreut es mit klein geschnittener Zitronenschale.

Speise von Sago.

Für 8 Personen wird ein halbes Pfund Sago aus 3 bis 4 recht warmen Wassern gerieben und abgesüßt, ein wenig im Wasser blanschirt, das Wasser durch ein Sieb abgegossen, und mit frischem Wasser abgesüßt, dann wird eine halbe Maaß, auch etwas mehr siedende Milch daran gegossen, eine abgeriebene Zitronenschale, ein Stückchen ganzer Zimmet (welcher nachher vor dem Einfüllen wieder heraus genommen werden muß) und so viel Zucker, daß es seine gehörige Süße hat, dazu genommen. Dieß Alles läßt man recht dick einkochen, macht nach diesem eine blecherne glatte Form oder auch einen Porzellangumpen inwendig mit kaltem Wasser naß, gießt den Sago darein, läßt denselben kalt werden, und stürzt ihn auf eine Platte.

Zur Sauce setzt man anderthalb Schoppen gute Milch nebst einem Stückchen Zitronenschale, einem Stückchen ganzen Zimmet und etwas Zucker über das Feuer, läßt es ein wenig kochen, dann die Milch durch das Sieb laufen, zieht sie nun mit dem Gelben von 3 Eyern ab, läßt sie kalt werden, gießt ein wenig Rosenwasser darunter, und gibt beydes kalt, und zwar jedes besonders auf die Tafel. Das Rosenwasser kann auch wegbleiben.

Digitized by Google

Gâteau oder französischer Kuchen als Gemüse zu geben.

Für 7 bis 8 Personen setzt man einen Schoppen süße Milch oder weißen Wein über das Feuer, nimmt ein Stück dünne abgeschälte Zitronenschale, 4 Loth Zucker und ein wenig Salz dazu, rührt, sobald es siedet, feines Mehl darein, nimmt die Zitronenschale wieder heraus, und macht sodann einen recht dicken Brand- oder gebrühten Taig, thut ihn in eine Schüssel, schneidet ein Viertelpfund frische Butter darein, schafft den Taig, bis er kalt ist, schlägt 8 Eyer und das Gelbe von 8 andern, eines um das andere, hinein, bestreicht ein rundes Becken oder eine Kastrol mit Butter, streut feines Semmel- oder Mutschel Mehl darein, füllt die Masse ein, und backt sie in einem Ofen, der nicht mehr zu heiß ist. Es muß eine Stunde backen; sobald es fertig ist, stürzt man es auf eine Platte, schneidet den Boden rings herum ab, nimmt das Innere von dem Kuchen heraus, streicht ihn, wenn er erkaltet ist, mit Marmelade aus, legt den Deckel wieder darauf, richtet den Boden unten hin, überstreut die Speise mit Zucker, und gibt sie zur Tafel. Auch kann eine Schaum-Creme von süßem oder saurem Rahm darein gefüllt werden, welche unter den Cremen zu finden ist.

Eine Polinte von Türkischem (Welsch-) Korn.

Einen Schoppen, auch etwas mehr, Wasser setzt man über das Feuer, zettelt, wenn es siedet, mit der Hand von dem Türkischen (Welsch-) Korn-Mehl langsam hinein, und rührt es mit dem Kochlöffel, bis es recht glatt ist, thut Salz und Pfeffer dazu, und macht, wenn die Masse recht abgetrocknet ist, eine Kastrol mit frischem Wasser recht naß. Es kann auch ein anderes Ge-

Digitized by Google

schirr von Porzellan oder Erde genommen werden, nur muß es inwendig glatt seyn. In dieses Geschirr thut man sodann die Polinte ganz warm, läßt sie kalt werden, stürzt sie auf eine Platte, überstreut ein Potageblech mit geriebenem Parmesankäse, überlegt sie mit dünnen Stücklein Butter, schneidet mit einem Faden die Polinte dünn durch, legt davon in dem bereiteten Blech herum, nimmt wieder Käse und Butter darauf, und macht so fort, bis die Polinte all' darauf ist, backt sie hernach auf Kohlen oder im Backofen schön gelb, und gibt sie recht warm zu Tische.

Anmerkung. Wäre die Polinte in einem Geschirr, das nicht auf den Tisch taugte, gebacken worden, so wird sie sorgfältig auf eine andere Platte angerichtet. Besser aber ists, sie bleibt im nehmlichen Geschirr. Die Italiener lieben diese Speise sehr.

Polinte von Reis.

Der Reis dazu kann nach Belieben in der Milch oder im Wasser gekocht werden. Ein halbes Pfund ist für 7 bis 8 Personen genug. Sobald er nun weich und dick gekocht ist, wird er zurecht gerichtet, und die Polinte ganz auf dieselbe Art wie die vorhergehende verfertigt.

Eine Polinte anderer Art.

Man kocht von fein gesiebtem Welschkorn-Mehl in einer halben Maaß Milch einen recht dicken Brey, richtet ihn auf ein Nudelnbrett oder eine recht lange Platte an, macht ihn, während er noch warm ist, mit der Hand zu einem länglichten Stücke eines halben Fingers dick, läßt ihn erkalten, und schneidet ihn dann zu langen Stückchen. Hierauf schneidet man auf eine Zinn- oder Porzellan-Platte ein Viertelpfund frische Butter, legt von den geschnittenen Stückchen darauf, überstreut solche dick mit geriebenem Parmesankäse, schneidet wieder

Digitized by Google

frische Butter darauf, legt wieder Schnitten darauf, streut Käse darüber, und belegt es mit Butter. Dann wird es auf schwache Kohlen gesetzt, sobald es ein wenig angezogen hat, aufgetragen, und eine Sardellen-Sauce besonders dazu gegeben.

Eine gemischte gefüllte Speise.

Für 6 Personen nimmt man 2 junge Hühner, schneidet, wenn sie klein sind, die Köpfe und Füße weg, sind sie aber größer, so schneidet man sie zu 4 Theilen, und bereitet sie wie zum Braten oder Dämpfen zu; ferner 2 Pfund Kalb- oder Lamm-Fleisch (es gilt gleich, von welchem Stücke, nur darf es keine starken Knochen haben), siedet beydes ab, daß es schön weiß bleibt, und legt es in kaltes Wasser, röstet hierauf einen starken Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth frischer Butter gelblicht, löscht es mit guter Fleisch-Brühe ab, thut etwas feingeschnittene Petersilie, Muskatnuß, eine Hand voll grüne Erbsen, Spargelnköpfe, Champignons oder verwellte Morcheln, auch kleine Karviol- (Blumenkohl-) Stückchen nebst den Hühnern und dem Fleische, welches zuvor in etliche Stücke geschnitten werden muß, darein, deckt es zu, läßt es so lange kochen, bis Alles weich und kurz eingekocht ist, und stellt es zum Erkalten auf die Seite, reibt alsdann von 2 Semmeln (sind dieselben groß, so wird etwas weniger genommen) die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt 5 Eyergelb darein, drückt die eingeweichten Semmeln fest aus, thut sie nebst Salz und Muskatnuß zu der Butter, und rührt es leicht durch. Nun wird die gemischte Speise auf eine Porzellan-Platte angerichtet, die gerührte Masse darüber gestrichen, und im Ofen oder einer Tortenpfanne eine Viertelstunde gebacken.

Der englische Kambut.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 Pfund fleischiges Kalbfleisch vom Schlegel, klopft es wohl durch, schabt es mit einem Messer ab, streut etwas Salz darüber, macht in einem irdenen Geschirr ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter heiß, legt das Fleisch darein, thut von allen Sorten ganzes Gewürz nebst einigen zerschnittenen Zwiebeln dazu, deckt es zu, und läßt es so lange dämpfen, bis es mürb ist, weicht hierauf eine Semmel oder ein Milchbrod in gute Fleischbrühe oder braune Jus ein, löst die Beine von dem gedämpften Fleisch rein ab, drückt die eingeweichte Semmel aus, stoßt beydes (Fleisch und Semmel) in einem Mörser fein, gießt in das Geschirr, worin das Fleisch gedämpft worden ist, 2 Schoppen gute Fleischbrühe, thut das Gestoßene dazu, läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, treibt es durch einen Seiher oder ein Suppen-Sieb, und läßt es abkühlen. Nun wird das Gelbe von 8 Eyern in einem andern Geschirr mit ein wenig Muskatblüthe verrührt, das Durchgetriebene darunter gethan, ein rundes Becken oder Blech mit Butter bestrichen, das Kambut darein gefüllt, bis an den Raud in kochendes Wasser gestellt, ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt, wenn es fest ist, auf eine Platte gestürzt, das Gelbe von 4 Eyern mit brauner Jus oder guter Fleischbrühe abgezogen, und über die Speise angerichtet.

Ein Gemüse von Brieslein (Kalbsmilchen) mit und ohne Krebse.

Man schneidet die Rinde von einigen Milchbroden oder Wecken ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt zu 2 Wecken ungefähr ein Viertelpfund Butter mit 5 bis 6 Eyergelb wohl ab, drückt den eingeweichten Weck fest aus, und rührt

ihn darein, schneidet alsdann ein Kalbsbrieslein, welches zuvor weich gesotten seyn muß, in kleine Stückchen, rührt es nebst Salz und Muskatblüthe darein, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt denselben auch darein, bestreicht hierauf Rahmtörtleins-Mödelchen mit Butter, füllt den Taig darein, und backt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne nicht gar zu braun. Nun macht man eine gute Butter-Sauce mit Morcheln, und läßt die Küchlein ein wenig darin anziehen.

Von Krebsen sind sie noch besser. Zu diesen nimmt man statt der gewöhnlichen Butter Krebs-Butter — und die Hälfte der Krebsschwänze zu den Brieslein, die andere Hälfte legt man auf das Gemüse; auch zur Sauce wird Krebsbutter genommen.

Die Krebsbrühe wird auf folgende Art gemacht:

Von der Krebsbutter nimmt man in ein Kächelein, rührt einen Kochlöffel voll Mehl darein, bis es schaumig wird, rührt es mit guter Fleischbrühe langsam an, und thut ein wenig Ingwer und Muskatblüthe dazu. Diese Brühe muß während des Kochens fleißig gerührt werden, damit sich nicht das Fett oben hinsetzt.

Die sogenannten Prinzenbrode oder Wecken zu füllen.

Diese wollen wir hier auf die ganz gewöhnliche Art angeben, wie sie zu gekochten Schnitzen, Zwetschgen oder anderem dürren Obst gegeben werden. Von einem solchen Prinzenbrode oder Weck nehmlich schneidet man oben eine Schnitte ab, macht die Krummen oder Brosamen sauber heraus, und legt sie in süße Milch, hackt darn eine Zwiebel von mittlerer Größe nebst etwas Peter-

ſilie fein, dämpft dieß in einem Stückchen Butter, nimmt die eingeweichten und wieder ausgedrückten Broſamen nebſt einem gewürfelt geſchnittenen Stückchen Speck, Salz, Gewürznelken und ein wenig Ingwer dazu, rührt dieß zuſammen mit 3 Eyern an, füllt es in die Laiblein oder Brode, legt die abgeſchnittenen Schnitten darauf, bindet ſie feſt mit einem Faden kreuzweiſe, nimmt ſie nun zu dem indeß ſchon halb ausgekochten Obst, und macht ſie darin fertig. Zu Schnitzen oder Zwetſchgen (Pflaumen) ſchmecken ſie am beſten.

Aufgezogener Brey.

Zu einer halben Maaß Milch rührt man einen ſtarken Kochlöffel voll Mehl nebſt ein wenig Salz mit kalter Milch glatt an, ſchlägt 6 Eyer darein, macht nun die halbe Maaß Milch heiß, gießt ſie nach und nach an die Eyer, beſtreicht ein Potageblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es langſam aufziehen, und beſtreut es erſt, nachdem es zuvor aufgezogen iſt, mit Zucker. — Wenn kein Zucker in den Taig kommt, wird der Brey nicht wäſſerig.

Ein Brey von Bier.

Zu einem Schoppen (halben Bouteille) Bier röſtet man eine Hand voll Schwarzbrod-Broſamen in Butter gelb, gießt das Bier kalt daran, thut etwas geſtoßenen Zucker, Zimmet und ein wenig Ingwer daran, und läßt es zu einem Brey kochen.

Engliſcher Brey.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne, läßt ſie zergehen, thut ſoviel feines Mehl daran, als die Butter annimmt, röſtet es, bis es gelb wird, gießt dann ei-

Digitized by Google

nen Schoppen kalte und 2 Schoppen heiße Milch daran, nimmt ein Stückchen Zucker, das Abgeriebene von einer halben Zitrone, ein wenig Zimmet, ein klein wenig Salz dazu, läßt es zu einem Brey kochen, verrührt dann das Gelbe von 6 Eyern mit ein wenig süßer Milch, gießt sie langsam an den Brey, setzt ihn auf schwache Kohlen, und läßt ihn so lange kochen, bis er eine Scharre hat; alsdann wird der Brey angerichtet, die Scharre mit einem Eßlöffel losgemacht, und der Brey damit geziert (garnirt).

Kartoffelbrey.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält und gerieben, soviel man nöthig hat. Alsdann setzt man nach Verhältniß derselben 1, 2 auch 3 Maaß Milch über das Feuer, rührt, wenn sie kocht, die geriebenen Kartoffeln daran, bis der Brey seine gehörige Dicke hat, und thut, wenn er eine Zeitlang gekocht hat, ein ziemliches Stück Butter und etwas Salz darein, und läßt ihn noch ein wenig damit aufkochen. Ein kleiner Kochlöffel Mehl mit kalter Milch an- und darein gerührt, macht den Brey etwas zärter.

Reisbrey auf besondere Art.

Für 3 bis 4 Personen verliest man ein Viertelpfund Reis, reibt ihn mit einem Tuche recht ab, trocknet ihn ein wenig auf einer heißen Platte oder im Ofen, stoßt ihn in einem Mörser klein, thut 4 Loth geschälte, ebenfalls fein gestoßene Mandeln dazu, rührt beydes mit kalter Milch glatt an, bestreicht einen Fußhafen mit frischer kalter Butter, thut den angerührten Reis darein, gießt eine halbe Maaß siedende Milch daran, läßt ihn langsam auf Kohlen kochen, füllt ihn, wenn er dick wird, immer mit siedender Milch auf,

verrührt kurz vor dem Anrichten 3 Eyergelb mit ein wenig Zimmet, einer Hand voll Zucker, und einigen Eßlöffeln voll Rahm oder Milch, rührt es in den Brey, und richtet ihn gleich darauf an.

Gerührte Eyer mit Sardellen.

Für 6 Personen legt man 4 Loth Sardellen eine Viertelstunde lang in kaltes Wasser, wascht sie hernach sauber ab, reinigt sie von den Grä-then, und schneidet sie ganz klein. Nun verrührt man in einem Hafen 10 bis 12 Eyer mit einem halben Schoppen süßem Rahm, thut ein wenig Muskatnuß und Salz dazu, zerläßt 4 Loth frische Butter in einer Kachel, und dämpft die geschnitte-nen Sardellen darin; erst jetzt nimmt man die ver-rührten Eyer dazu, und rührt es auf Kohlen lang-sam untereinander, bis die Eyer gestehen, welche nun schnell angerichtet werden, damit sie nicht zu fest werden. Statt der Sardellen kann man auch fein geschnittene Häringe oder Bücklinge, oder ma-gern abgesottenen Schinken dazu nehmen.

Gerührte Eyer mit grünen Erbsen.

Man nimmt 3 bis 4 Hände voll kleine grüne Erbsen, wascht sie, zerläßt in einem Fußtippen oder in einer Kachel 4 Loth frische Butter, und thut die Erbsen nebst ein wenig so fein wie mög-lich geschnittener Petersilie darein. Wenn sie weich gedämpft sind, so werden 4 bis 5 Eyer mit einem halben Glase süßem Rahm verrührt, dann an die Erbsen gegossen, und so lange auf Kohlen gerührt, bis sich die Eyer an den Erbsen anhängen, und nun gleich zu Tische gebracht.

Zu dieser Speise kann auch Fleischwerk gege-ben werden.

Gesetzte Eyer.

Zu einem halben Dutzend frischen Eyern nimmt man 4 Loth gewässerte und rein gemachte ausgegrä-

tete Sardellen nebst einem Stückchen frischer Butter auf ein Brett, ein wenig Peterstlie dazu, macht beydes mit dem Schneidmesser fein, vermengt es mit Muskatblüthe, Pfeffer und Salz, bestreut das für die Eyer bestimmte Plättchen mit dem Geschnittenen, setzt die aufgeschlagenen Eyer darauf, läßt sie auf Kohlen langsam anziehen, thut 3 bis 4 Eßlöffel voll süßen Rahm dazwischen, macht ein reines Schäufelchen oder ein Brenneisen glühend, und gibt oben den Eyern eine Farbe, oder macht ein wenig Schmalz (Schmälzbutter) heiß, und gießt es darüber.

Eyerhaber von Milchbrod.

Es werden 3 bis 4 Milchbrode zu runden Schnitten geschnitten wie zu einer Suppe, solche auf eine Platte gelegt, 6 bis 8 ganze Eyer recht verrührt, und anderthalb Schoppen gute Milch oder Rahm, nebst ein wenig Salz, auch etwas Zucker darunter gethan. Nun bestreicht man ein rundes Becken oder irdenes Geschirr, welches die gehörige Form hat, stark mit Butter, legt die Schnitten darein, gießt die übrigen Eyer darüber, schneidet noch etwas Butter darauf, backt es im Ofen gelb, und überstreut es mit Zucker. Dieses Gemüse ist sehr geschwind gemacht.

Eyerhaber von saurer Milch.

Drey Viertelpfund weißes Mehl rührt man in einer Schüssel mit saurer Milch glatt an, Salz und klein geschnittene grüne Zwiebeln oder Schnittlauch darein, 6 Eyer darunter, verdünnet es dann vollends mit saurer Milch, bis es etwas dicker als ein Flädleinstaig ist, macht ein Viertelpfund Schmalz (Schmälzbutter) in einer eisernen Kachel oder Pfanne heiß, füllt das Angerührte darein, backt es langsam auf Kohlen, macht, wenn es unten gelb wird, einen Kreutzschnitt darein, wen-

Digitized by Google

det jedes Stückchen besonders um, und gibt, wenn die Stückchen recht rösch sind, die Speise gleich warm auf den Tisch. Sie kann auch zu noch kleineren Stückchen zerschnitten werden. Ein solcher Eyerhaber schmeckt auch sehr gut zu Salat.

Eine Eyer-Rose.

Vier Kochlöffel voll feines Mehl, einen Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz rührt man mit süßer Milch glatt an, schlägt 5 Eyer darein, verdünnet es vollends mit Milch, und backt in einer nicht zu großen Omelette-Pfanne Flädlein davon. Hierauf weicht man einen zuvor aussen abgeriebenen Weck (Semmel) in süßen Rahm ein, nimmt 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone in eine Schüssel, thut den ausgedrückten Weck nebst ein wenig Zucker und Zimmet dazu, und rührt es mit 3 ganzen und 2 gelben Eyern an. Nun wird ein runder Boden mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein Flädlein darauf gelegt, mit der Fülle überstrichen, wieder eines darauf gelegt, und so fortgemacht, bis Alles zu Ende ist; oben hin müssen 2 leere Flädlein kommen. Alsdann bindet man es 3mal mit einem Bindfaden kreutzweise, daß es wie eine Rose aussieht, stellt es eine Viertelstunde in den Ofen, legt es auf eine dazu bestimmte Platte, schneidet den Bindfaden ab, nimmt das obere Flädlein weg, macht eine Rosinen-Sauce darüber, und läßt es eine Zeitlang aufkochen.

Weichgesottene Eyer.

Hiezu gehören ganz frische, oder längstens 8 Tage alte Eyer. Diese werden mit Salz und Wasser sauber gewaschen, und mit kaltem Wasser über das Feuer gesetzt. Sobald das Wasser zu

ſieden anfängt, ſind ſie fertig. Oder man legt ſie in kochendes Waſſer, und fängt langſam zu zählen an 1 bis 100, nimmt ſie dann heraus, thut auf einen tiefen Teller Salz, ſtellt die Eyer aufrecht darein, und trägt ſie warm auf. — Es gibt auch eigene Gefäße von Porzellan und Steingut, worin man ein oder mehrere weiche Eyer aufſtellt.

Gebackenes Eyerbrod.

Für 4 bis 5 Perſonen reibt man von 2 Wecken oder Semmeln das Aeuſſere ab, ſchneidet das Innere zu ganz dünnen runden Scheiben, ſchüttet einen ſtarken halben Schoppen ſiedenden ſüßen Rahm darüber, und läßt es weich werden, gießt hierauf, wenn der Weck nicht allen Rahm eingeſogen hat, den übrigen davon ab, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, thut den eingeweichten Weck, dann das Gelbe von 8 Eyern, etwas abgeriebene Zitronenſchale, Zimmet und Zucker auch dazu, rührt es recht durch, ſchlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt denſelben auch darunter, beſtreicht alsdann eine Kaſtrol oder ein rundes Becken mit Butter, legt ein weißes Blatt Papier darein, füllt die Maſſe darauf, backt das Brod im Ofen gelb, ſtürzt es langſam auf eine Platte, hackt 2 Loth Zitronat klein, mengt etwas Zucker und Zimmet darunter, und beſtreut das Eyerbrod damit, ſo lange es noch warm iſt. Es kann als Zwiſchenplatte gegeben werden.

Eine gewöhnliche Kirſchenſpeiſe,

welche warm als Gemüſe und kalt als Kuchen gegeben werden kann.

Für 6 Perſonen macht man eine halbe Maaß Milch ſiedend, rührt 6 Kochlöffel voll feines Mehl mit etwas zurückbehaltener Milch glatt an, kocht

dieß zu einem ganz dicken Brey, nimmt denselben hierauf in eine Schüssel, schneidet ein wenig Butter darauf, damit er keine dicke Haut bekommt, läßt ihn kalt werden, rührt hierauf 6, auch mehr Eyer daran, etwas Zimmet und 4 Loth Zucker darunter, nach diesem 2 Pfund abgezupfte Kirschen darein, macht ein Viertelpfund Schmal; (Schmälzbutter) in einer eisernen Kachel oder Pfanne heiß, streut eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod darein, füllt die Masse ein, setzt einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt sie langsam. Wer diese Speise delikater haben will, kann eine Hand voll geschälte und gestoßene Mandeln, auch mehr Zucker und geschnittene Zitronenschale darunter thun; es gibt sehr aus.

Aufgezogene Flädlein.

Man nimmt zu einem Ey einen kleinen Kochlöffel Mehl, und ein wenig gestoßenen Zucker, rührt dieß mit süßer Milch glatt an, backt dünne Flädlein daraus, schneidet sie zu 2 Finger breiten Streifen, wickelt sie zu kleinen Röllchen auf, setzt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech oder eine Kastrol, verrührt dann 4 Eyer mit etwas gestoßenem Zucker, mit einem halben Schoppen süßem Rahm oder guter Milch, gießt es an die eingesetzten Flädlein, setzt solche auf schwache Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und läßt sie langsam aufziehen; es kann auch eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen unter die verrührten Eyer genommen werden.

Gefüllte Flädlein mit Aepfeln.

Wenn die Flädlein wie die vorhergehenden gebacken sind (auf eine Person 2 gerechnet) nimmt man 5 bis 6 Aepfel, schält und schneidet sie klein, und ein Viertelpfund gewaschene Rosinen, dämpft

Digitized by Google

beydes mit einem Stückchen Butter oder Schmalz, verrührt solche, wenn sie weich sind, mit einem halben Glase Wein, thut eine Hand voll Zucker, ein wenig geschnittene Zitronenschale, und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet daran, läßt es dick einkochen, und richtet es zum Erkalten auf einen Teller an, überstreicht alsdann jedes Flädlein mit der Fülle, legt sie 2 Fingerbreit zusammen, bestreicht ein breites Blech mit Butter, legt die gefüllten Flädlein dicht nebeneinander, reibt dann 2 Loth ungeschälte Mandeln mit einem Tuche ab, stoßt sie klein, nimmt eine Hand voll geriebenes Brod, 3 Loth gestoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, mengt dieß Alles unter die Mandeln, überstreut damit die eingelegten Flädlein, schneidet 4 Loth frische Butter zu dünnen Schnittchen darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Eyer-Flädlein von Brod.

Für 4 Personen rührt man von einem starken Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Salz, 3 Eyern und Milch einen Flädleinstaig an, und backt kleine Flädlein daraus, schneidet hierauf eine Semmel oder ein Milchbrod zu ganz feinen Brödelein, streut etwas Zucker darüber, rührt sie mit 4 Eyern an, füllt die gebackenen Flädlein damit, rollt sie leicht zusammen, legt sie in ein stark mit Butter bestrichenes Potageblech, verrührt 2 ganze und 3 gelbe Eyer mit einem starken halben Schoppen süßem Rahm, thut ein wenig Zucker darein, gießt es über die eingelegten Flädlein, und läßt es auf Kohlen oder im Backofen langsam aufziehen. Es kann auch statt des Zuckers Salz genommen werden.

Gefüllte Flädlein mit Fleisch.

Man nimmt auf ein Ey einen Kochlöffel voll Mehl, etwas klein geschnittene Petersilie oder

Schnittlauch und Salz, rührt es mit Milch glatt an, backt das erste Flädlein in Schmalz (Schmälzbutter) eines Messerrücken dick auf beyden Seiten, nachher kann man die Pfanne jedesmal mit einer Speckschwarte ausreiben. Die Fülle dazu wird auf folgende Art verfertigt:

Ein Pfund Kalbfleisch oder übriggebliebenen Braten, ein paar Chalottenzwiebeln, ein wenig Peterssilie hackt man zusammen fein, drückt einen zuvor in Wasser eingeweichten Weck fest aus, und thut ihn nebst Salz und Muskatnuß zu dem gehackten Fleisch. Wenn das Fleisch mager ist, nimmt man ein Stückchen Ochsenmark dazu, rührt es mit 4 Eyern und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, überstreicht die Flädlein damit, legt sie 2 Finger breit zusammen, bestreicht ein breites Geschirr mit Butter, legt die Flädlein dicht neben einander darauf, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt sie auf Kohlen langsam aufkochen.

Flädlein mit Mandelfülle.

Die Flädlein werden, wie (bey den aufgezogenen Flädlein) angezeigt ist, gebacken. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, 6 Loth gesiebten Zucker, rührt beydes mit 2 ganzen Eyern, und dem Gelben von einem andern eine Viertelstunde, thut dann ein wenig geschnittene Zitronenschale, ein wenig Zimmet, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser oder süßen Rahm dazu, streicht auf jedes Flädlein einen Eßlöffel voll davon, legt sie 2 Finger breit zusammen, bestreicht ein Blech mit Butter, und legt die Flädlein darein. Die erste Lage legt man gleich, die zweyte über's Kreuz, und verrührt dann 2 Eyergelb und ein wenig Zucker mit einem halben Schoppen süßem Rahm, gießt, wenn die Flädlein halb

gebacken und aufgezogen sind, die Eyergelb darüber, und läßt sie ganz fertig werden. Es ist am besten, wenn sie im nehmlichen Geschirr aufgetragen werden.

Flädlein mit (getrockneten) Weinbeeren oder Zibeben.

Die Flädlein werden auf die nehmliche Art gebacken, wie es bey den aufgezogenen Flädlein angezeigt ist. Zu der Portion von 4 Eyern nimmt man ein Viertelpfund Weinbeeren oder Zibeben (große Rosinen), theilt sie, wenn die Flädlein alle beysammen sind, gleich darauf aus, rollt sie zusammen, und schneidet sie, wenn sie in einer großen Pfanne gebacken worden sind, in der Mitte von einander, bestreicht hierauf ein Geschirr, worauf ein Deckel mit Kohlen gesetzt werden kann, mit Butter, legt die Flädlein darein, verrührt dann 4 bis 5 Eyer mit ein wenig Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und einem Schoppen süßem Rahm, gießt es über die Flädlein, läßt es langsam auf schwachen Kohlen aufziehen, und gibt es warm zu Tische. Sind die Zibeben groß, so werden sie von einander geschnitten.

Muß von Aepfeln.

Für 6 Personen schält man 6 große gute saure Aepfel (kleine werden 10 bis 12 genommen), schneidet sie zu ganz feinen viereckigten Stückchen, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie dann stehen. Nun reibt man 3 Milchbrode oder Semmeln auf dem Reibeisen ab, mengt einen Kochlöffel voll feines Mehl darunter, rührt eine Hand voll gestoßenen Zucker mit 10 Eyern in einem andern Geschirr an, gießt einen halben Schoppen warm gemachten süßen Rahm darunter, rührt nach diesem noch einen ganzen Schoppen gute warme Milch darein, und das geriebene Mil

ch

Digitized by Google

brod wohl damit an, thut dann die geschnittenen Aepfel dazu, bestreicht nach diesem ein breites irdenes Geschirr oder ein Blech dick mit kalter Butter, füllt die Masse darein, macht sie hübsch gleich, belegt sie mit Stückchen frischer Butter, und stellt sie in den Backofen, oder läßt sie langsam auf Kohlen aufziehen. Es kann als Mittags- oder Nacht-Gemüse gegeben werden. Vor dem Aufsetzen wird es mit Zucker und Zimmet überstreut.

Durchgetriebenes Apfelmuß.

Man schält 6 bis 8 saure Aepfel, schneidet sie entzwey und das Kernhaus (den Butzen) heraus, thut dann in eine Kastrol oder messingene Pfanne einen Schoppen Wasser, einen halben Schoppen Wein, 4 Loth Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, 3 ganze Gewürznelken, und ein wenig Zitronenschale, legt die Aepfel darein, setzt einen passenden Deckel darauf, und läßt sie schnell über dem Feuer kochen, bis sie ganz weich sind. Im Fall sie nicht ganz weich werden, gießt man etwas Wasser nach, treibt sie hierauf durch einen Seiher oder Durchschlag, daß nichts zurückbleibt als das Häutige und das Gewürz, thut sie auf eine dazu bestimmte Platte oder tiefen Saladier, stoßt eine Hand voll geröstete Mandeln, und überstreut das durchgetriebene Muß damit. Es kann kalt oder warm auf den Tisch gegeben werden.

Ein Butter-Muß.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 Eyern daran, siedet das Innere von einem Kreutzerweck, das zuvor geschnitten werden muß, in guter Milch weich, schüttet es in einen Seiher oder in ein Sieb, läßt es ablaufen, rührt es dann nebst 4 Loth geschälten und fein gestoßenen Mandeln in die Butter, schneidet ein

Digitized by Google

wenig Zitronenschale oder 2 Loth Zitronat darein, und läßt es in einem kleinen Blech oder Porzellanplättchen aufziehen. Vor dem Einfüllen wird noch eine Hand voll gestoßener Zucker darein gerührt. — Es ist nicht gut, wenn der Zucker in von Butter gerührte Massen bälder kommt, als kurz vor dem Einfüllen.

Gebackenes Muß von Kaffee.

Eine halbe Maaß gute Milch setzt man auf's Feuer, stoßt 6 Loth gebrannten Kaffee nicht ganz fein, bindet ihn in ein reines Tuch, hängt ihn, wann die Milch kocht, hinein, und läßt ihn ein wenig kochen. Hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit süßem Rahm glatt an, schlägt 8 Eyer darein, nimmt 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, und gießt die Kaffee-Milch langsam daran, bestreicht alsdann ein Aufzugblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, setzt es auf schwache Kohlen, und gibt es, wann es gelb gebacken ist, auf den Tisch.

Kartoffeln-Muß.

Man nimmt und schält hiezu gute weiße Kartoffeln. Ein Meßlein (die Hälfte von einem Würt. halben Vierling, oder der 16te Theil eines solchen Simri) ist für 6 bis 7 Personen genug. Man wascht sie hierauf, setzt sie in einem Hafen nebst dem gehörigen Salz mit siedendem Wasser über das Feuer, deckt sie zu, und kocht sie, bis die Kartoffeln recht weich sind, gießt dann das Wasser davon ab, und verrührt die Kartoffeln mit 5 Loth frischer Butter so lange, bis es ein feines Muß ist. Sollte es zu dick seyn, so wird von der abgegossenen Brühe dazu gethan, und dasselbe, wenn es im Salz recht ist, in einiger Entfer-

Digitized by Google

nung vom Feuer, bis zum Anrichten heiß erhalten, dann eine Zwiebel zu Brödelein geschnitten, und in einem Stückchen Butter gelb geröstet. Nun richtet man das Muß an, und streut die Zwiebel nebst Ingwer darüber, dann ist es fertig.

Muß von Nudeln.

Für 4 Personen verfertigt man von einem ganzen Ey, dem Gelben von 2 andern, dem erforderlichen feinen Mehl und ein wenig Salz einen Nudelntaig, läßt die daraus gewällten Kuchen ein wenig abtrocknen, schneidet ganz kleine Nudeln daraus, macht in einem eisernen oder irdenen Geschirr Schmalz oder Butter heiß, röstet die Nudeln darin gelb, macht in einem andern Geschirr gute süße Milch oder Rahm mit einem Stückchen Zucker siedend, hebt die Nudeln mit dem Schaumlöffel heraus, und legt sie in die siedende Milch. Wann sie eingekocht und nicht zu dick sind (in welchem Falle mit etwas süßer Milch nachgeholfen werden muß), werden sie angerichtet, und mit Zucker und Zimmet stark überstreut.

Ein Muß von Quitten.

Hiezu nimmt man Aepfelquitten, schält sie, schneidet das Kernhaus nebst dem Steinigten aus, macht sie dann zu Schnitzen, siedet sie in einer messingenen Pfanne im Wasser so lange wie ein hartes Ey, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus in eine Kachel (Fußtippen), gießt 3 Schoppen (anderthalb Bouteillen) süßen Most darüber, thut ein Stückchen ganzen Zimmet und 4 ganze Gewürznelken daran, deckt es zu, und kocht es so lange auf einem Kohlfeuer, bis die Quitten recht weich sind, daß man sie zu einem Muß verrühren kann, nimmt alsdann das Gewürz wieder heraus, kocht sie auf schwachen Kohlen bis zum Anrichten fort, röstet, wenn sie bereits auf der zum Auftragen be-

Digitized by Google

stimmten Platte sind, eine Hand voll geriebenes Brod in einem Stückchen zerlassener Butter recht gelb, und schmälzt damit das Muß. Es ist eine gute Nachtspeise.

Anmerkung. Ohne süßen Most ein solches Muß zu kochen, ist wegen des Zuckers etwas kostspielig. Besser ist es, man nimmt Most dazu, es mag nun Trauben- oder Obst-Most seyn.

Reis-Muß.

Für 5 bis 6 Personen brüht man ein halbes Pfund verlesenen und rein gewaschenen Reis mit kochendem Wasser ab, läßt ihn in einer Maaß Milch ganz dick einkochen, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 Eyer darein, nimmt den abgekochten Reis dazu, Muskatblüthe und Salz daran, legt von dem Reis auf dem Rande einer Porzellan- oder Zinn-Platte einen Kranz herum, und in die Mitte der Platte ein von Kalb- oder Lamm-Fleisch oder Kalbs-Brieslein verfertigten Ragout ein. Jede Art dieses Ragouts wird als eine Frikassee verfertigt. Sobald es kalt ist, rührt man in den zurückgelassenen Reis noch 3 Eyer, gießt (füllt) es über den Ragout, und backt es im Ofen oder in einer Tortenpfanne gelb.

Muß von gelben Rüben.

Die zuvor sauber geputzten Rüben werden ganz im Wasser oder in der Fleischbrühe weich gesotten, und wenn sie abgekühlt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Für 4 Personen sind 4 bis 6 große Rüben genug. Alsdann wendet man ein Stück frische Butter in Mehl um thut sie in eine Kastrol oder einen Fußhafen (Nachel), einen Schoppen süßen Rahm, ein wenig Muskatnuß, Pfeffer und Salz daran, eine Hand voll geriebene Milch- oder Eyer-Brode dazu, die geriebenen gelben Rüben darunter, und rührt sie zu einem Muß. Ist dasselbe zu dick,

Digitized by Google

so wird mit süßem Rahm geholfen. Wenn das Gemüse angerichtet ist, wird die Platte mit Bratwürsten oder auf dem Rost gebratenen Rippen (Carbonade) garnirt.

Muß von Semmeln und Aepfeln.

Für 6 Personen schneidet man 6 große zuvor geschälte saure Aepfel zu dünnen Schnitzen, und sodann 3 Wecken oder Semmeln (welche zuvor ein wenig abgerieben werden müssen) zu feinen Schnitten, bestreicht ein Potageblech stark mit kalter Butter, macht von den Aepfelschnitzen ein Geleg darauf, dann ein Geleg Schnittlein darüber, vermengt eine starke Hand voll Zucker mit Zimmet und Gewürznelken, bestreut davon die Schnitten, macht wieder ein Geleg Aepfel, und so fort, bis Alles zu Ende ist; das Brod muß das Letzte seyn. Hierauf wird ein Schoppen (eine halbe Bouteille) alter Wein darüber gegossen, das obere Brod stark mit Stückchen Butter überlegt, in den Backofen gesetzt oder auf Kohlen mit einem Aufzug-Deckel gebacken, und nach dem Backen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Schnee-Muß.

Von einer Semmel oder einem Kreutzer-Weck röstet man runde Schnitten in Butter oder Schmalz gelb, legt sie, wenn sie zuvor auf Brodschnitten gehörig abgelaufen sind, auf eine Porzellanplatte, streut Zucker und Zimmet darüber, und 4 Loth gewaschene kleine Rosinen auf den Schnitten herum, nimmt einen Schoppen guten süßen Rahm, eine Hand voll gesiebten Zucker und etwas gestoßenen Zimmet zusammen in eine Schüssel oder Hafen, schlägt dieß mit dem Chocoladespriegel zu Schaum, nimmt denselben immer mit einem Eßlöffel ab, und legt ihn auf die Schnitten, bis diese die gehörige Er-

Digitized by Google

höhung haben. Diese Arbeit darf nicht früher als eine halbe Stunde vor dem Auftragen angefangen werden. Sollte der Rahm nicht genug schäumen, so wird noch etwas saurer darunter gethan; den zurückgebliebenen Rahm aber gießt man neben auf die Platte an den Schnitten herum, und gibt sie sogleich zu Tische.

Speck-Muß.

Für 6 Personen nimmt man 2 Hände voll feines Mehl in eine Schüssel, schneidet 2 große Zwiebeln so fein wie möglich, macht ein Viertelpfund dürren Speck auch zu kleinen Würfeln, dämpft beydes zusammen ein wenig ab, thut dieß nebst dem gehörigen Salz auf das Mehl, brüht dann Alles zusammen mit siedender Milch wie einen andern gebrühten Taig, schafft denselben recht glatt, schlägt nach und nach 6 bis 7 Eyer daran, rührt nun einen halben Schoppen guten sauren Rahm darunter, bestreicht ein Potageblech mit Butter, läßt sie auf Kohlen langsam aufziehen, oder stellt sie in einen Ofen, und gibt sie warm auf den Tisch.

Muß von Weißbrod.

Von 2 Weißbroden oder Kreutzer-Wecken schneidet man (für 3 bis 4 Personen) die Rinde ab, schneidet das Innere zu ganz feinen Schnittlein, thut sie in eine kleine Kachel (Topf), einen Schoppen siedende Milch daran, kocht sie auf Kohlen so lange, bis es ein dickes Muß ist, und nimmt sie auf einen Teller zum Erkalten. Inzwischen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt 4 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst ein wenig abgeriebener Zitronenschale und etwas fein gestoßenem Zucker dazu. Wenn dieß Alles zusammen eine Viertelstunde gerührt ist, schlägt man das Weiße

Digitized by Google

von 6 Eyern zu Schaum, rührt denselben langsam an die Masse, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen darunter, bestreicht ein Blech oder Becken mit Butter, füllt das Angerührte darein, und backt es im Ofen oder auf Kohlen gelb.

Muß von Weißbrod auf andere Art ohne Zucker.

Ein bis 2 Kreutzerwecken werden, wie vorgesagt, ganz fein geschnitten. Auf einen Weck nimmt man einen halben Schoppen siedende Milch, gießt solche darüber, und läßt sie eine halbe Stunde stehen, verrührt alsdann 4 Eyer mit etwas Salz, mengt den angebrühten Weck damit untereinander, macht in einem runden Geschirr etwas Schmalz heiß, füllt das Angerührte darein, gießt ein wenig zerlassenes Schmalz darüber, und backt es im Ofen gelb. Dieses Muß kann auch zu Gemüsen gegeben werden.

Zitronen-Muß.

Eine halbe Zitrone reibt man am Zucker ab, nimmt das Abgeschabene in ein reines irdenes Geschirr oder in ein messingenes Pfännchen, noch 2 Messerspitzen voll Mehl dazu, und rührt den Saft von der Zitrone mit dem Gelben von 6 Eyern an, gießt, wenn dieß recht zusammengerührt ist, ein Trinkglas voll Wein nebst einem halben Trinkglase Wasser daran, läßt es auf Kohlen oder einem schwachem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, und richtet es alsdann auf ein Porzellanplättchen an.

Fleischkuchen in ein Kalbsnetz gefüllt.

Ein Stück übriggelassener Braten oder übriges Fleisch, von welcher Gattung es ist, wird mit etwas Zwiebeln, Petersilie, ein wenig Zitronenschale (wer will, kann auch Kappern dazu nehmen)

Digitized by Google

zusammen klein gehackt. Ist es ein Pfund Fleisch, so werden 2 Hände voll Semmel- oder Mutschelmehl in Schmalz oder Butter gelb geröstet, an das gehackte Fleisch gethan, in einer Schüssel mit 3 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 andern untereinander gerührt, 3 Eßlöffel süßer Rahm, Salz und Muskatnuß dazu gethan. Wenn dieß recht untereinander gerührt ist, wird ein frisches Kalbsnetz fest aus dem Wasser, worein man es zuvor gelegt hat, gedrückt, ein rundes Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreut, das Netz darin ausgebreitet, die angerührte Masse darein gethan, das Netz darüber gelegt, daß es ringsum wohl verwahrt ist, mit Stückchen Butter belegt, und im Ofen gelb gebacken. — Es kann zu Stücklein geschnitten, und zum Gemüse aufgestellt, oder auch ganz mit einer Zitronen-Sauce gegeben werden.

Grieskuchen in Hägen- (Hangbutten-) Sauce.

Für 6 Personen setzt man einen Schoppen süße Milch mit einem Viertelpfund frischer Butter über das Feuer, streut, wenn die Milch siedet, so viel guten Kernengries darein, bis der Taig in der Dicke wie zu Kaffeebrod ist. Er muß etwas länger kochen als von weißem Mehl, auch muß der Gries langsamer eingerührt werden, weil er sehr aufquillt. Man nimmt ihn hierauf in eine Schüssel, eine Hand voll Zucker, die Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet dazu, rührt 7 Eyer eines um das andere hinein, bestreicht einen halbpfündigen Mandeltortenmodel oder ein anderes rundes Becken mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse halb voll ein, und backt sie langsam und gelb im Ofen. Wenn der Kuchen auf eine Platte gestürzt ist, wird

eine Hägen-Sauce darüber angerichtet, jedoch nicht eher, als bis er sogleich zu Tische kommt, indem er sehr viel Sauce einschluckt. Man kann auch etwas geschälte und gestoßene Mandeln unter die Masse nehmen, und es oben mit länglicht geschnittenen Mandeln spicken oder bestecken. Es ist eine sehr gute uud nicht theure Speise. Es kann auch jede Wein-Sauce darüber gemacht werden.

Leber-Kuchen.

Eine Kalbsleber wascht man rein, schneidet die Haut und das Adrige davon, legt sie 2 Stunden in süße Milch ein, und hackt sie nachher nebst einer Zwiebel klein, thut nun das Gehackte in eine Schüssel, 2 Hände voll Semmel-Mehl nebst ein wenig Muskatnuß, Gewürznelken und Salz dazu, verrührt dann 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, nimmt es nebst 4 Loth zerlassener Butter auch dazu, und rührt es wohl untereinander, bestreicht hierauf eine Kastrol oder ein rundes Becken mit kalter Butter, breitet 2 frische Kalbsnetze darin aus, füllt die angerührte Masse darein, schlägt die übrigen Netze darüber, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen, auch können 4 Loth kleine Rosinen darein gerührt werden. Der Kuchen kann trocken oder mit einer Rahm-Sauce aufgestellt werden, welche letztere bey den Saucen (s. den ersten Theil) angezeigt ist.

Küchlein von Kalbs-Milchen oder Brieslein.

Man weicht 2 Milchbrode oder Semmeln in gute Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 6 Eyergelb darein, drückt die Milchbrode fest aus, und rührt sie auch darunter, blanschirt (im Salzwasser verwellt oder etwas schnell gedämpft) hierauf ein Brieslein ein wenig im

Wasser, löst es von dem Schlund ab, häutelt es, schneidet das Uebrige ganz klein, bestreut es mit Salz und Muskatblüthe, rührt es unter die Masse, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, und rührt es auch darunter, bestreicht hierauf kleine Rahmtörtleins-Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie im Ofen gelb. Sie können als Beylage zu Gemüsen, und auch in einer Butter-, Zitronen-, oder Morchelu-Sauce gegeben werden.

Niern-Kuchen in Butter-Sauce.

Man hackt einen gebratenen Kälber-Niern mit ein wenig Chalottenzwiebeln, Petersilie und Zitronenschale ganz fein, weicht dann 2 Wecken oder Semmeln in Wasser ein, drückt sie fest aus, und nimmt sie mit dem gehackten Niern in eine Schüssel, thut 3 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, etwas Salz und Muskatnuß dazu, rührt es wohl untereinander, bestreicht ein rundes Becken (Blech) oder eine Kastrol mit Butter, bestreut es mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt die Masse darein, backt es im Ofen gelb, stürzt es auf eine Platte, und gießt eine Butter-Sauce oder eine Sauce von Morcheln darüber, wie sie bey den Saucen (im ersten Theile) angezeigt ist.

Spinatkuchen mit Häring.

Den verlesenen und gewaschenen Spinat brüht man wie gewöhnlich in siedendem Wasser ab, läßt ihn eine Zeitlang in kaltem Wasser liegen, drückt ihn fest aus, und hackt oder wiegt ihn nicht ganz so fein als zu einem Gemüse, dämpft dann denselben in einem zuvor zerlassenen großen Stück Butter, thut Salz und Muskatnuß daran, nimmt ihn in eine Schüssel, verkleppert (verrührt) zu

einem großen Kuchen 3 bis 4 Eyer tüchtig, rührt etliche Eßlöffel voll süßen oder sauren Rahm darunter, und den Spinat damit an, schneidet ein Viertelpfund dürren Speck zur Hälfte gewöhnlich gewürfelt, zur andern Hälfte eben so, nur viel feiner, rührt den letztern ebenfalls in den Spinat, und behält die größern Speckwürfel auf, bis 1 oder 2 zuvor eine Stunde im Wasser oder Milch gelegene Häringe geputzt, die Gräthen rein davon gemacht, und die Häringe zu eines Glaichs großen Brdckelein geschnitten sind. Hierauf formirt man auf einem zuvor mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Blech von gutem Buttertaig einen Kuchen, breitet den Spinat halb Fingers dick darauf aus, theilt die geschnittenen Häringe nebst den aufbehaltenen Speckwürfeln darüber häufchenweise aus, eines mit Häringen, und eines mit Speck (jedoch nicht zu nahe beysammen), und macht so fort, bis der Kuchen ganz herum belegt ist. Nun wird derselbe in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wegen der Häringe darf der Spinat nicht zu stark gesalzen seyn.

Reiskuchen mit Aepfeln.

Wenn ein Viertelpfund Reis (wie bey dem Reiskuchen mit Rosinen näher angezeigt ist) gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, und in einer halben Maaß Milch ganz dick eingekocht ist, rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 5 Eyern daran, und nimmt 4 Loth geschälte fein gestoßene Mandeln, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, und die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu. Nachdem der zuvor dick eingekochte Reis wieder erkaltet ist, rührt man Alles zusammen in die Butter, schlägt das Weiße von 4 Eyern

zu Schaum, schält 6 mittelmäßig große saure Aepfel, schneidet sie von einander und das Kernhaus heraus, thut 4 Loth Zucker in ein messingenes Pfännchen, 3 ganze Gewürznelken, ein Stückchen ganzen Zimmet und einen Schoppen Wasser dazu, legt die Aepfel darein, die ausgehöhlte Seite unten hin, deckt sie fest mit einem Deckel zu, und läßt sie schnell über dem Feuer kochen. Sobald sie weich sind, werden sie auf die Seite gesetzt, zugedeckt gelassen, damit sich die Aepfel zusammenziehen, und dann zum Erkalten auf einen Teller gelegt. Nun bestreicht man eine Porzellanplatte mit Butter, breitet von der angerührten Masse darauf, die gekochten Aepfel darüber, und die übrige Masse darauf, und backt den Kuchen im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb. — Hiezu wird keine Sauce gegeben.

Reiskuchen mit kleinen Rosinen.

Wenn ein halbes Pfund Reis verlesen, und mit warmem Wasser 2 bis 3 mal gewaschen ist, wird es in einer Schüssel mit siedendem Wasser abgebrüht, und nach einer halben Stunde in eine Kastrol oder Kachel, worin 5 Schoppen siedende Milch sind, mit dem Schaumlöffel gethan, so lange gekocht, bis es ganz dick ist, und nun auf eine Platte angerichtet. Hierauf rührt man ein Viertelpfund (8 Loth) Butter leicht, das Gelbe von 7 Eyern nach und nach darein, nimmt einige Loth gestoßenen Zucker, 1 bis 2 Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die feingeschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Reis dazu, rührt es eine Viertelstunde lang, schlägt das Weiße von 5 Eyern zu Schaum, kocht 8 Loth zuvor sauber gewaschene kleine Rosinen ein wenig in einem kleinen Geschirr mit Wasser auf Kohlen, schüttet

ihn in einen Seiher, und rührt sie, wann das Wasser davon gut abgelaufen ist, an die Masse, den geschlagenen Schaum dazu, bestreicht ein Potageblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, und backt es im Ofen gelb. — Eine Wein-Saure wird besonders dazu gegeben.

Sago-Kuchen.

Ein Viertelpfund weißen Sago schleimt man aus 6 bis 8 heißen Wassern, daß das am meisten Schleimige davon kommt, legt die hellen Kerne mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maaß siedende Milch, läßt den Sago ganz dick einkochen, und richtet ihn alsdann auf eine Platte an, damit er kalt wird. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 bis 9 Eyern daran, so viel Zucker, Zimmet und Zitronenschale dazu wie bey den Reiskuchen, den erkalteten Sago darein, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt es unter die Masse, füllt ihn nun in eine Porzellanplatte, und backt ihn gelb. — Dieser Kuchen kann mit einer Mandel- oder Rahm-Sauce, oder auch ohne Sauce gegeben werden.

Kuchen von Salmen.

Ein Stück von übrig-gebliebenem gesottenem oder gebratenem Salmen zupft man zu kleinen Brockelein, rührt von 2 kleinen Kochlöffeln Mehl, 2 Eyern und Milch einen Taig an, und backt Flädlein davon, macht dann von einem halben Schoppen Milch einen gebrühten Taig, rührt ihn, wenn er in einer Schüssel ein wenig abgekühlt ist, mit Eyern glatt an, daß er in der Dicke wie ein Strauhentaig ist, und thut ein wenig Salz und Muskatnuß darein. Nun wird eine Kastrol oder ein Becken mit Butter bestrichen, ein Flädlein darein gelegt, einige Eßlöffel voll von dem gezupf-

Digitized by Google

ten Salmen darauf gestreut, wieder ein Flädlein darüber gedeckt, und so fortgemacht, bis Alles zu Ende und ein Flädlein oben ist, ein wenig frische Butter darauf geschnitten, im Ofen oder auf Kohlen gebacken, auf eine Platte gestürzt, und als eine Zwischenplatte aufgestellt.

Weinbeerkuchen.

Zwey Weißbrode oder Kreutzerwecken werden, wenn nichts Schwarzes daran ist, zu ganz feinen Schnitten gemacht, und eine Hand voll gestoßener Zucker nebst ein wenig Zimmet darüber gestreut. Hierauf nimmt man 4 Loth geschälte und ganz fein geschnittene Mandeln, 8 Loth Weinbeeren oder große Rosinen (welche letztere zuvor gelesen und gewaschen werden müssen), thut sie und die geschnittenen Mandeln auch an den Weck, verrührt 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe wohl mit einem Trinkglase voll gutem Wein, gießt es dann über das Brod, rüttelt es nach einer Viertelstunde ein wenig, daß es durchaus weich wird, macht in einem runden Becken (Blech) oder einer eisernen Pfanne, welche nicht zu groß seyn darf, ein ziemlich großes Stück Schmalz heiß, füllt die Masse darein, macht sie hübsch gleich (eben) mit dem Messer, setzt einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt den Kuchen langsam. Unten müssen die Kohlen schwächer seyn als oben. — Dieser Kuchen kann wie ein Kirschenkuchen entweder trocken gegeben, oder auch eine süße Sauce darüber gemacht werden. Jede Wein-Sauce ist gut dazu.

Aepfel mit Crem (Crême).

Dieß müssen Borsdorfer- oder Leder-Aepfel seyn, auch die sogenannten Fleiner können dazu genommen werden. Auf jede Person rechnet man 2 Aepfel, schält sie, schneidet den Deckel oben ab,

Digitized by Google

und das Kernhaus heraus, nimmt diese ausgehöhlten Aepfel in eine Kastrol, halb Wasser und halb weißen Wein daran, ein Stückchen Zucker, ganzen Zimmet und ein Stückchen ganze Zitronenschale dazu, setzt es auf Kohlen, kocht es so lange, bis die Aepfel gelind (ziemlich weich) sind, und läßt sie dann erkalten. — Zur Creme dazu rührt man einen Kochlöffel voll feines Mehl in einer Kastrol mit süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 8 Eyern darein, gießt einen Schoppen süßen Rahm daran, nimmt ein wenig am Zucker abgeriebene Zitronenschale nebst noch einem Stückchen Zucker dazu, und kocht es über dem Kohlfeuer unter beständigem Rühren zu einer dicken Creme. Wenn sie fertig ist, richtet man die Hälfte davon auf die zur Tafel bestimmte Platte an, stoßt 6 bittere und eben so viel süße Macronen mit etlichen kleinen Biscuits, streut die Hälfte über die Creme, setzt die gekochten Aepfel darein, füllt eingemachte Johannis- oder Himbeeren in die Aepfel, legt länglicht geschnittenen Zitronat darüber, streicht die übrige Creme an den Aepfeln hinauf, daß es eine Erhöhung gibt, streut das Gestoßene mit etwas Zucker vermengt voll darüber, und stellt die Speise eine halbe Stunde vor dem Auftragen in einen Backofen, daß sie schön gelb wird.

Aepfel mit Schwarzbrod.

Für 3 Personen schält man 6 gute saure Aepfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzlein, nimmt hierauf 2 Hände voll zuvor geriebenes Schwarzbrod, 2 Loth gestoßenen Zucker und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, mengt es wohl untereinander, legt dann auf ein Porzellanplättchen dünne Schnitten von Butter, streut von dem geriebenen Brod darüber, thut ein Geleg Aepfel darauf, wieder Schnitten von Butter, dann wieder Brod, und so macht man fort, bis beyde Theile zu Ende sind, und das obere da-

Digitized by Google

von Brod ist, schneidet dann etwas mehr Butter darauf als vorher, drückt es mit der Hand fest zusammen, und backt es im Ofen gelb. Zu dieser Portion gehört ein Viertelpfund Butter.

Aepfel mit Taig.

Man nimmt dazu Borsdorfer oder auch Fleiner-Aepfel mittlerer Größe, schält sie, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt sie aus, kocht sie mit halb Wasser und Wein, einem Stückchen Zucker, ganzem Zimmet und ganzen Zitronenschalen auf einem Kohlfeuer, bis sie lind (etwas weich) sind, stellt sie dann zum Erkalten auf eine Platte, sticht von Butter- oder Weinbackes-Taig runde Blättlein aus, so groß wie die Aepfel sind, jedoch muß der Taig eines kleinen Fingers breit vorausseben, wenn man die Aepfel darauf stellt. Nun bestreicht man diese Blättlein zuförderst mit einem Ey, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, die Aepfel darauf, füllt in diese etwas von eingemachten Früchten oder von einer Mandelfülle, überfährt sie mit einem verklepperten (verrührten) Ey, schneidet von dem Buttertaig Fingers breite Bänder mit dem Backrädchen, und legt sie über die Aepfel, so daß jedesmal ein solches Band auf dem Blättlein aufliegt. Ehe sie in den Ofen kommen, werden die Bänder auch mit verrührtem Ey bestrichen, mit grobgestoßenem Zucker überstreut, die Aepfel, sobald sie gelb gebacken sind, auf eine Platte geordnet, und kalt aufgetragen.

Aepfel auf andere Art.

Dieß müssen auch gute saure Aepfel seyn. Sobald sie geschält sind, macht man durch den ganzen Aepfel etwas dünne Scheiben, sticht sie mit einem kleinen runden Stecher aus, legt dann alle auf eine Platte, setzt einen Schoppen Wein mit einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet, einer am Zucker abgeriebenen

Digitized by Google

Zitronenschale und noch einem Stückchen Zucker über das Feuer, gießt dieß, sobald es siedet, über die Aepfelscheiben, läßt sie eine Stunde stehen, röstet, so viel große Aepfel es sind, so viel Hände voll geriebenes schwarzes Brod in Butter bräunlicht, läßt das Brod auf einer Platte ein wenig abkühlen, bestreicht ein rundes Becken oder eine Kastrol, je nachdem man sie in der Größe haben will, stark mit Butter, streut von dem gerösteten Brod unten hin, macht eine Lage von den gebaitzten Aepfeln, wieder Brod darüber, wieder Aepfel, und fährt so fort, bis Alles zu Ende ist. Nun wird der Wein daran gegossen, ein rundes Blatt weißes Papier mit Butter bestrichen und leicht über die Speise gelegt, dieselbe im Ofen eine Stunde gebacken, so lange sie noch warm ist, auf eine Platte gestürzt, mit Zucker überstreut, und zur Tafel gegeben. — Wenn die Speise in ein rundes Becken von Blech oder in eine tiefe Porzellanplatte gemacht wird, darf sie nicht umgestürzt werden.

Aepfel im Ofen.

Man schält gute saure Aepfel, schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt das Kernhaus heraus, bestreicht ein Potageblech mit Butter, legt die Aepfel verkehrt darein, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, stoßt oder reibt einige Biscuits und einige bittere Mandelbrode, streut sie auch darüber, legt auf jeden Apfel ein wenig Butter, und läßt sie im Ofen gelb werden. Alsdann macht man ein Glas weißen Wein mit noch etwas Zucker fertig, gießt es zwischen die Aepfel, läßt es im Ofen heiß werden, daß sie oben eine schöne Farbe bekommen, richtet sie an, und stellt sie warm auf den Tisch.

Aepfel auf Polnische Art.

Vier bis sechs von den besten sauren Aepfeln schält man, schneidet sie von einander, nimmt das

Kernhaus heraus, schneidet oder hackt die Aepfel auf einem saubern Brette klein, nimmt sie in eine Schüssel, streut fein gestoßenen Zimmet darüber, thut 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, einen starken Eßlöffel voll Zucker und eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl dazu, mengt dieß Alles untereinander, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu steifem Schaum, rührt die Aepfel damit an, macht in einem eisernen Geschirr Schmalz heiß, gibt der angerührten Masse eine Form, entweder länglicht wie ein Ey oder rund, backt sie dann in dem heißen Schmalz schön hellbraun und langsam, legt sie hierauf mit dem Schaumlöffel auf die zum Auftragen bestimmte Platte, gießt einen Schoppen rothen Wein daran, thut ein Stückchen Zucker, auch ganzen Zimmet dazu, und läßt es langsam auf Kohlen kochen, bis die Sauce kurz eingekocht ist. Bey'm Anrichten nimmt man den ganzen Zimmet wieder heraus, und bestreut die Speise mit Zucker und klein geschnittenem Zitronat oder Zitronenschalen.

Noch eine Art polnischer Aepfel.

Man schält 4 bis 5 gute Aepfel, nimmt von jedem das Kernhaus heraus, hackt oder wiegt sie ganz fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und eine Hand voll geriebenes Semmelmehl dazu, mengt es recht unter einander, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu einem nicht steifen Schaum, rührt die Aepfel damit an, macht in einem Pfännchen, worin die Masse Platz hat, und mehr in die Höhe als in die Breite kommt, Schmalz heiß, füllt die Masse darein, backt sie gelb, legt sie auf Brodschnitten zum Ablaufen, dann auf eine Platte,

Digitized by Google

thut ein Glas rothen Wein mit Zucker und Zimmet daran, läßt es kurz einkochen, und gibt es warm zu Tisch. Sie können auch ohne Wein gegeben werden.

Aepfel auf Sächsische Art.

Man nimmt dazu saure Aepfel in der Größe eines Borsdorfers. Können es Borsdorfer selbst seyn, so ist es noch besser. Wenn sie geschält und von einander geschnitten sind, höhlt man beyde Theile aus, macht sie in Wein und Zucker ein wenig weich, legt sie dann zum Erkalten auf eine Platte, schneidet 2 Loth Zitronat und ein Stückchen Zitronenschale ganz fein, nimmt von 3 hartgesottenen Eyern das Gelbe in einen Mörser, stoßt es mit 4 bittern und eben soviel süßen Mandelbrödchen zusammen fein, nimmt das Geschnittene nebst dem Gestoßenen und noch etwas Zucker in ein Geschirr, etwas fein gestoßenen Zimmet darunter, sticht von gutem Buttertaig runde Böden aus, daß sie in etwas tiefe Pastetchen-Formen können gelegt werden, thut in jede der Formen, wenn diese zuvor bestrichen und mit Semmel-Mehl bestreut sind, auf den Taig einen halben Apfel, füllt von der gestoßenen Masse darein, legt den andern halben Apfel darauf, reibt oder stoßt, wenn alle beysammen sind, ein wenig Biscuit, vermengt es mit etwas Zucker, bestreut die Aepfel damit, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, und spritzt ein wenig zerlassene Butter mit einem Pinsel darüber. — Der Buttertaig dazu darf nur eines Messerrückens dick gewällt seyn. Sie können entweder als Zwischenplatte aufgestellt, oder zum Nachtisch gegeben werden.

Aprikosen auf Sächsische Art.

Die Aprikosen werden geschält, und, wenn die Steine herausgenommen sind, wie die vorhergehenden Aepfel behandelt. Jedoch werden diese Früchte nur in dem Falle in Wein gekocht, wenn sie noch hart sind, im übrigen bleibt es ganz bey der vorangezeigten Behandlung.

Aepfel-Spatzen.

Man verfertigt einen ganz gewöhnlichen Spatzen-Taig, legt die Spatzen (Spätzlein) ganz klein in Salzwasser ein, und gießt sie, wenn sie gekocht sind, zum Ablaufen in einen Seiher. Hierauf schält man saure Aepfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzlein (es muß ein starker Teller voll seyn), macht in einem eisernen, etwas tiefen Geschirr ein starkes Viertelpfund Schmalz heiß, dämpft die geschnittenen Aepfel ein wenig gelblicht darin, thut die abgelaufenen Spatzen dazu, macht es mit einer Gabel langsam untereinander, richtet sie, sobald die Aepfel gelb und weich sind, auf eine Platte an, und gibt sie warm auf den Tisch. Diese Speise kann Mittags oder Abends aufgestellt werden.

Gefüllte Süß-Aepfel.

Für jede Person rechnet man deren drey, schneidet, wenn man sie zuvor geschält hat, oben einen Deckel ab, und höhlt die Butzen aus, weicht nun ein Stückchen Weck- oder Semmel-Brosamen in Wein ein, nimmt 4 Loth geschälte und feingestoßene Mandeln nebst dem ausgedrückten Weck, einen Eßlöffel voll gesiebten Zucker, etwas kleingeschnittener Zitronenschale, ein wenig Zimmet, und ein wenig kleine Rosinen, rührt dieß Alles zusammen mit einem Ey an, füllt die ausgehöhlten Aepfel damit, thut den Deckel darauf, setzt die Aepfel in ein breites Geschirr oder eine Kachel, macht ein

Digitized by Google

Stückchen Schmalz heiß, und gießt es über die Aepfel, deckt das Geschirr zu, läßt es mit dem Schmalz ein wenig dämpfen, gießt ein Glas Wein und eben so viel Wasser daran (es darf so viel Sauce dazu kommen, bis sie an den Deckel der Aepfel geht), nimmt ein Stückchen Zucker, ein wenig Zitronenschale und ein Viertelpfund gewaschene kleine Rosinen dazu. Sobald die Aepfel weich sind, wird in einem Stückchen Butter ein halber Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und an die Sauce gethan. — Dieß ist eine gute Nachtspeise.

Geschmoorte Aepfel.

Man nimmt Borsdorfer, Fleiner, Karvil- oder Leder-Aepfel, schält sie, sticht die Butzen und Stiele heraus, stellt sie aufrecht in eine Kastrol oder sonst in ein breites Geschirr, gießt einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, überstreut die Aepfel stark mit Zucker und ein wenig Anis, schneidet einige Stückchen frische Butter darauf, deckt sie zu, setzt sie auf Kohlen, läßt sie langsam und kurz einkochen, und richtet sie warm an. Sie können auch zugedeckt in einen Backofen gesetzt werden.

Noch eine Art Aepfel als Zwischenplatte.

Man schält dazu recht gute saure Aepfel (je 2 auf eine Person), schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie in ein Geschirr, eine Hand voll gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst ein wenig gestoßenem Zimmet daran, gießt ein Glas rothen Wein darüber, läßt es eine Stunde stehen, röstet ein Stück fein geriebenes Hausbrod in frischer Butter gelb, thut es auf ein Geschirr zum Erkalten, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und eine starke Handvoll Zucker darunter. Hat man Biscuits oder bittere Brödlein,

so stoßt man sie darunter, bestreicht ein Blech oder eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, stark mit frischer Butter, breitet einen Theil von dem gemischten Brod darauf auseinander, von den Aepfeln ein Geleg darüber, wieder von dem Brod, und macht so fort, bis Alles zu Ende ist. Das Letzte oben muß Brod seyn, und auf dieses ein mit Butter bestrichener Bogen weißes Papier gelegt werden. Nun wird der Wein von den Aepfeln darüber gegossen, und das Blech in den Backofen gesetzt. Sie brauchen eine Stunde, wenn die Platte groß ist.

Quitten-Gemüse mit einer Kruste.

Man schält die Quitten, schneidet sie etwas dicker als die Aepfel, und das Steinige heraus, setzt sie mit siedendem Wasser in einer messingenen Pfanne über das Feuer, gießt, wenn sie weich sind, das Wasser davon ab, thut hierauf einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser, 4 Loth Zucker, ein Stückchen Zimmet, 3 ganze Gewürznelken, und von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale dazu, deckt sie zu, und läßt sie ganz kurz einkochen, nimmt das ganze Gewürz davon, richtet sie auf eine Platte, welche man zu Tisch geben will, sogleich in der Ordnung an, nimmt dann 4 Loth geschälte und grob gestoßene Mandeln, eine Hand voll geriebenes Brod, ein Kaffelöffelein voll Zimmet und einen Eßlöffel voll Zucker, mengt Alles untereinander, feuchtet es mit einem Stückchen zerlassener frischer Butter an, überstreut die angerichteten Quitten damit, setzt die Platte auf einen heißen Hafen oder auf heiße Asche, und einen Deckel mit Kohlen darauf, daß die Kruste gelb wird. — Diese Speise kann als Abendgemüse oder auch als Zwischenplatte gegeben werden.

Holderbeeren als Abendspeise.

Man pflückt 2 Schoppen sehr reife Holderbeeren ab, wascht sie sauber, läßt sie in einem Seiher ablaufen, dämpft sie in nicht ganz einem Viertelpfund heißgemachtem Schmalz (Schmälzbutter) mit einem Stückchen Zucker und etwas ganzem Zimmet, gießt, wenn sie eine Zeitlang in ihrer eigenen Brühe gekocht haben, ein Glas Wein daran, läßt sie so lange fortkochen, bis die Beeren weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Dann werden von Semmeln oder Milchbroden runde Schnitten gemacht, in heißem Schmalz gelb geröstet, auf eine Platte gelegt, die Holderbeeren darüber angerichtet, und, ohne sie weiter zu kochen, aufgetragen. — Man kann die Holderbeeren erst in der Mitte des September oder etwas später gebrauchen.

Pflaumen- (Zwetschgen) Röster.

Für 4 Personen wird ein Pfund dürre Zwetschgen (Pflaumen) mit Wasser, einem Glase Wein, einem Stückchen Zitronenschale, etwas Zimmet und 3 ganzen Gewürznelken auf starke Kohlen gesetzt, bis die Zwetschgen weich und kurz eingekocht sind. Alsdann nimmt man die Steine heraus, schneidet sie alle in der Mitte durch, röstet eine starke Hand voll geschnittene Brodschnitten wie zu einer Wassersuppe in heißem Schmalz gelb (es darf aber nicht zu fett und nicht zu trocken seyn), thut dann die ausgesteinten Zwetschgen darunter, kehrt sie etlichemal um, richtet sie auf eine Platte an, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie warm auf den Tisch. Dieß ist ein gutes Nachtgemüse.

Ein Bubbert von Krebsen.

Fünfzig Krebse werden lebendig über einem Teller aus den Schalen gemacht, damit der Saft

nicht davon verloren geht. Hierauf stoßt man alles Krebsfleisch mit dem Saft fein, gießt eine Tasse voll guten süßen Rahm daran, treibt es durch ein Haarsieb, verrührt 6 ganze und 3 gelbe Eyer in einem Geschirr recht stark, thut das durchgetriebene Krebsfleisch nebst noch einem Schoppen süßen Rahm, etwas Muskatblüthe und Salz darein, bestreicht eine Schüssel mit kalter Butter, setzt sie in Salz oder Sand in eine Tortenpfanne, daß sie gerade steht, füllt das Angerührte darein, und backt es langsam. Die Schüssel kann auch auf ein Blech mit Salz gestellt, und im Ofen gelb gebacken werden. — Die zurückgebliebenen Krebsschalen können entweder zu einer Suppe gesotten oder zu Krebsbutter gemacht werden.

Bubbert von Eyern.

Man schlägt das Gelbe von 8 Eyern in ein Geschirr, nimmt ein wenig Muskatblüthe und Salz, oder statt dessen Zucker dazu, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm daran, schlägt es mit einer steifen Ruthe recht durch, füllt es in eine mit kalter Butter bestrichene Schüssel, und backt es wie den vorhergehenden.

Auflauf von übriggebliebenem Braten.

Es mag Braten seyn, welcher es will, so schneidet man das Fleisch rein von den Knochen ab, stoßt es dann im Mörser fein, nimmt es mit 4 Loth frischem Rindsmark in eine Schüssel, reibt 2 Milch- oder Eyerbrode am Reibeisen ab, macht ein Trinkglas gute Milch oder Rahm mit 4 Loth Butter siedend, gießt dieses über das geriebene Brod, deckt es zu, thut, sobald es abgekühlt ist, das gestoßene Fleisch dazu, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, etwas Zitronenschale (ebenfalls fein geschnitten), Salz und Muskatblüthe daran,

rührt es dann mit dem Gelben von 6 Eyern eine Viertelstunde, schlägt die 6 Eyerweiß zu Schaum, rührt denselben kurz vor dem Einfüllen der Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt es langsam auf Kohlen aufziehen, oder stellt es in den Backofen, und gibt es ganz heiß zu Tische.

Auflauf von Erdbeeren.

Für 4 Personen treibt man eine halbe Maaß wohlreifer Erdbeeren durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, mengt dann 4 Loth geschälte und feingestoßene Mandeln unter das Durchgetriebene, rührt 4 Loth frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 3 Eyern darein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und schabt von diesem so viel weg, daß es Süße genug bekommt. Dieß Alles wird nebst dem Durchgetriebenen in die Butter gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl dazu genommen, das Weiße von 4 Eyern zu einem steifen Schaum geschlagen, und langsam in die Masse gerührt, der Saft der abgeriebenen Zitrone daran gegossen, wenn es nicht süß genug ist, noch etwas gestoßener Zucker darein gethan, in ein rundes Blech (Becken), welches auf den Tisch gegeben werden kann, oder in ein Porzellan-Geschirr eingefüllt, und langsam aufgezogen, oder in einen nicht mehr zu heißen Ofen gesetzt, dann mit schönen Erdbeeren garnirt (an dem Rande ringsherum belegt), mit Zucker überstreut, und warm aufgetragen.

Aufgelaufenes von Erdbeeren.

Eine halbe Maaß (2 Schoppen) wohlverlesene Erdbeeren treibt man durch ein Haarsieb, nimmt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt 4 Eßlöffel voll Wasser darüber, läßt den Zucker sieden, bis er sich spinnt, rührt nun die durchgetriebenen Erdbeeren darein, läßt es unter

Digitized by Google

beständigem Rühren so lange über dem Feuer kochen, bis es ganz dick ist, richtet es sodann auf einen Teller zum Erkalten an, drückt von einer Zitrone den Saft darein, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, rührt die abgekühlten Erdbeeren in einer Schüssel mit dem Schaum nach und nach an, die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone darunter, bestreicht ein Porzellanplättchen mit Butter, treibt die Masse darauf in die Höhe, und macht sie bey mittelmäßiger Hitze ein wenig gelb, oder bestreut sie mit Zucker, und brennt sie mit einem heißen Eisen. Es muß schnell aufgetragen werden, ehe es sich setzt, besonders wenn es im Ofen gelb gemacht worden ist.

Auflauf von zartem Eyergelb.

Für 5 Personen nimmt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln und das Gelbe von 6 hartgesottenen Eyern, stoßt die Mandeln, nimmt, wann sie halb gestoßen sind, die Eyergelb darunter, daß beydes recht fein wird, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, 4 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe darein, dann das Gestoßene darunter, und nach einer Viertelstunde 6 Loth gesiebten Zucker dazu, bestreicht, wenn die Masse recht schaumig gerührt ist, ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse ein, und läßt sie langsam aufziehen.

Eyer-Auflauf.

Für 5 bis 6 Personen zerläßt man ein Viertelpfund frische Butter, röstet so viel feines Mehl hellgelb darin, und gießt so viel gute süße Milch daran, daß es unter beständigem Rühren ein dicker Brey wird, läßt denselben in einer Schüssel erkalten, schlägt 5 bis 6 Eyer darein, rührt es eine starke Viertelstunde, bestreicht ein Becken oder Randblech mit Butter, gießt die Masse darein, und backt sie

gelb im Ofen oder läßt sie auf Kohlen aufziehen. Dieser Auflauf kann ein wenig gesalzen, und nach dem Backen mit Zucker bestreut werden.

Holländischer Auflauf.

Mit einem halben Schoppen Wasser setzt man ein Viertelpfund frische Butter über das Feuer, rührt, sobald es siedet, 8 Loth feines Mehl darein, schafft den Taig über dem Feuer, bis er ganz glatt ist, nimmt ihn in eine Schüssel, läßt ihn ein wenig erkalten, schlägt dann 6 Eyer eines um das andere hinein, thut das benöthigte Salz dazu, bestreicht kleine hohe Formen mit Butter, nimmt in jede einen Löffel voll von der Masse, backt sie in einem Backofen gelb, stürzt sie auf eine Platte, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und stellt sie warm auf.

Auflauf von Johannisbeeren.

Einen Schoppen zeitige abgezupfte Johannisbeeren setzt man mit 4 Loth Zucker über das Feuer, läßt sie nur so lange als weiche Eyer kochen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel auf ein Plättchen, damit sie erkalten, kocht den zurückgebliebenen Saft noch ganz kurz ein, stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit dem kurz eingekochten Saft fein, schlägt das Weiße von 8 Eyern zu Schaum, rührt dann die gestoßenen Mandeln mit einer starken Hand voll gestoßenem Zucker in einer Schüssel, und von dem Schaum nach und nach an, bis der Schaum all' darin ist. Ehe es eingefüllt wird, thut man die gekochten Johannisbeeren schnell darein, bestreicht ein Blech (Becken) oder ein Porzellanplättchen mit ein wenig Butter, bestreut es mit feinem Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt die gerührte Masse darein, läßt es langsam aufziehen, und gibt die Speise warm zu Tische.

Auflauf von Kalbsnieren.

Hat man etwa einen übriggelassenen Kalbsniern, so hackt man denselben nebst dem Fett, weicht das Innere von 2 Kreutzerwecken oder Semmeln in süße Milch ein, rührt 4 Loth frische Butter leicht, 3 ganze Eyer und das Gelbe von 3 andern darunter, nimmt den gehackten Niern, das eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Weißbrod nebst Salz und Muskatnuß dazu, rührt es nebst 2 Eßlöffeln voll dickem süßem Rahm noch eine Viertelstunde zusammen, füllt es auf ein mit Butter bestrichenes Plättchen, und zieht es gelb auf. Das Verhältniß ist für 4 bis 6 Personen.

Auflauf von Kartoffeln mit Aepfeln.

Vier bis 5 saure und zu Schnitzen geschnittene Aepfel dämpft man in Schmalz oder Butter, kocht sie zu einem Muß, und thut Zucker, Zimmet und etwas kleingeschnittene Zitronenschale darein. Sollten sie im Dämpfen nicht weich werden, so gießt man ein Glas Wein daran, setzt sie dann zum Erkalten auf die Seite, schält hierauf zu einem Plättchen für 4 Personen 6 bis 8 Kartoffeln roh, siedet sie nicht zu weich, legt sie aus dem Wasser zum Kaltwerden auf einen Teller, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 4 Eyern darein, rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl mit süßem oder saurem Rahm glatt an, und auch an die Butter, dann 6 Loth geriebene Kartoffeln, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darunter, schlägt zuletzt das Weiße von den 4 Eyern zu Schaum, und rührt denselben darunter. Wer will, kann auch Zimmet unter die Masse nehmen. Nun bestreicht man eine Platte mit Butter, streut eine Hand voll zuvor geriebenes und in Butter braun gerösteS

tes Schwarz-Brod auf das bestrichene Plättchen, füllt die gekochten Aepfel darauf, über diese die angerührte Kartoffel-Masse, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Kastanien-Auflauf.

Zuerst siedet man ein halbes Pfund, auch etwas mehr, große Kastanien so lange, daß sie sich schälen lassen, reibt sie dann auf einem Reibeisen, nimmt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, rührt hierauf ein halbes Pfund frische Butter leicht, 4 ganze Eyer und von 6 andern das Gelbe darein, nach diesem das Gestoßene und Geriebene darunter, und wenn es zusammen noch eine Viertelstunde gerührt ist, eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale und eine Hand voll Zucker dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Randblech oder Becken, läßt es langsam aufziehen, und überstreut den Auflauf, kurz ehe er aufgetragen wird, mit Zucker und Zimmet.

Aufgezogenes von Mandeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 12 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, und so viel Rosenwasser daran, bis der Zucker durchaus naß ist, kocht ihn so lange auf dem Kohlfeuer, bis er einen Faden zieht, läßt ihn dann ein wenig abkühlen, und gießt ihn unter die Mandeln. Wenn nun beydes recht untereinander gerührt ist, schlägt man 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe nach und nach darein, rührt es eine halbe Stunde durch, nimmt das abgeriebene Gelbe von einer Zitrone nebst dem Saft einer halben Zitrone dazu, bestreicht das bestimmte Plättchen mit frischer Butter, füllt das Angerührte darein, und läßt es langs

sam auf Kohlen aufziehen. Es kann auch in den Backofen gesetzt werden.

Aufgezogenes von Weck und Mandeln.

Man reibt von einem Kreutzerweck oder einer Semmel die Rinde oder das Aeussere ein wenig ab, schneidet ihn zu dünnen Schnitten, kocht ihn mit einem halben Schoppen guter Milch dick ein, und läßt ihn erkalten, rührt sodann ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt das Gelbe von 6 Eyern, eines um das andere, darein, dann 6 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker nebst dem abgekochten Weck dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde, schlägt hierauf das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt ihn unter die Masse, läßt es in einem Blech oder einer Porzellan-Platte aufziehen, und streut es, so lange es noch warm ist, stark mit Zucker.

Anmerkung. Alle aufgezogenen Speisen können auf gutem Porzellan oder Steingut aufgezogen werden, nur in keinem Fayence-Geschirr, auch dürfen keine starken Kohlen darunter genommen werden.

Aufgelaufenes Muß.

Eine Semmel oder ein Weck wird am Reibeisen abgerieben, das Innere zu kleinen Brockelein geschnitten, und ein Trinkglas voll süßer Rahm darüber gegossen. Alsdann rührt man einen starken Kochlöffel voll feines Mehl in einer Kastrol mit Milch glatt an, macht es über dem Feuer zu einem dicken Muß, nimmt das eingeweichte Brod dazu, verrührt es wohl, und kocht es so lange auf Kohlfeuer mit einem halben Ey groß frischer Butter, bis es unten eine schöne Scharre hat, und das Muß ziemlich dick gekocht ist. Nun setzt man es vom Feuer weg, läßt es ein wenig in dem Geschirr abkühlen, richtet dann das Muß an, sticht die Scharre mit

Digitized by Google

einem Löffel auf einen eigenen Teller heraus, rührt hierauf in einem besondern Geschirr ein Viertelpfund frische Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, und nach diesem das gekochte Muß nebst der am Zucker abgeriebenen Schale von einer Zitrone so wie etwas Zimmet dazu. Wenn dieß zusammen noch eine Viertelstunde recht schaumig gerührt ist, schlägt man das Weiße von 4 Eyern mit etwas gestoßenem Zucker zu steifem Schnee, rührt dieß an die Masse, bestreicht das zum Auftragen bestimmte Geschirr mit Butter, legt die herausgenommene Scharre darauf, füllt die Masse darüber, und läßt es langsam im Ofen backen oder auf Kohlen aufziehen. Auf diese Art kann man dem Muß auch einen andern Geschmack geben von Pomeranzen, Zitronat u. s. w. Statt der mitgekochten Semmeln kann man süße und bittere Makronen oder auch geriebenes Milchbrod darunter kochen.

Aufgelaufener Reis in Papier.

Ein Viertelpfund verlesenen, sauber gewaschenen und eine Viertelstunde in kochendem Wasser gelegenen Reis thut man mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maaß kochende Milch, worin ein Stückchen ganzer Zimmet seyn muß, läßt ihn so lange kochen, bis er ganz dick ist, richtet ihn dann zum Erkalten an, mengt 2 Loth Butter und 4 Loth süße geschälte und fein gestoßene Mandeln darunter, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, dann den Reis und die Mandeln nebst einem Stückchen fein geschnittenem Zitronat, ein wenig Pomeranzenblüthe nebst gestoßenem Zucker dazu, rührt es zusammen recht schaumig, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt denselben auch darunter, legt

2 bis 3 Bogen weißes Papier aufeinander in ein rundes Becken oder in eine Kastrol, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit feinem Semmelmehl, füllt die Masse hinein, backt sie im Ofen langsam gelb, stellt sie sammt dem Papier auf eine Platte, schneidet das leergelassene Papier oben herum ab, und gibt die Speise warm zu Tisch.

Auflauf von frischen Johannisbeeren (Träublein).

Man macht einen starken halben Schoppen Milch siedend, und rührt 2 bis 3 Hände voll Semmel-Mehl darein, läßt es ein wenig kochen, dann auf einer Platte kalt werden, rührt dann ein Viertelpfund Butter leicht, den abgekühlten Brey darein, das Gelbe von 5 Eyern, eine starke Hand voll Zucker und etwas Zimmet darunter, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt diese und einen Schoppen abgezupfte Johannisbeeren, welche eine Stunde vorher mit einer Hand voll gestoßenem Zucker eingebaitzt gewesen sind, langsam unter die Masse, füllt dieselbe in ein zuvor mit Butter bestrichenes Blech, und läßt sie im Ofen oder auf Kohlen langsam aufziehen. Man kann die Johannisbeeren auch auf den halben Theil der Masse legen, und die andere Hälfte darüber streichen. Der Auflauf wird im nehmlichen Geschirr auf den Tisch gegeben.

Auflauf von frischen Johannisbeeren.
Andere Art.

Zu einem Viertelpfund wohl verrührter Butter nimmt man eben so viel geschälte und zartgestoßene Mandeln und das Gelbe von 6 Eyern, schneidet ein zuvor abgeriebenes Milchbrod zu feinen Schnittlein, gießt ein Trinkglas voll warmen Rahm darüber, und thut es, wenn aller Rahm einge-

Digitized by Google

schluckt ist, auch zu der gerührten Masse (sollte es zu feucht seyn, so wird es mit einem Löffel ausgedrückt) nebst Zucker und der Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone. Wenn dieß Alles zusammen recht leicht gerührt ist, wird das Weiße von 4 Eyern zu Schaum geschlagen, nebst einem Schoppen abgezupfter und im Zucker gebaitzter Johannisbeeren langsam darunter gerührt, die Masse eingefüllt, und (gleich dem vorhergehenden Auflauf) aufgezogen.

Auflauf von Vanille.

Für 18 Kreutzer (4 Groschen sächs.) gestoßene oder auch klein geschnittene Vanille siedet man in anderthalb Schoppen guter Milch eine Viertelstunde, reibt von 3 Wecken die Rinde aussen ab, schneidet das Innere zu ganz feinen Schnitten, gießt die gesottene Milch durch ein Sieb darüber, daß sie durchaus weich werden, nimmt hierauf ein Viertelpfund Butter in ein Geschirr, welches auf ein starkes Kohlfeuer gesetzt wird, rührt den eingeweichten Weck darin so lange, bis er so dick und glatt wie ein gebrühter Taig ist, und thut ihn zum Erkalten in eine Schüssel. Hierauf rührt man die Masse mit dem Gelben von 9 Eyern leicht, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenschale nebst noch etwas gestoßenem Zucker dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Dann wird eine Porzellanplatte oder ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, auf Kohlen oder im Ofen langsam aufgezogen, und schnell aufgetragen.

Auflauf von Weichseln.

Zwey Pfund Weichsel-Kirschen steint man aus, dämpft sie in einem Geschirr mit etwas Zucker ein

wenig auf Kohlen, (sie ziehen gleich selbst Saft, ohne daß sonst etwas daran kommt), legt die Kirschen mit einem Schaumlöffel auf einen Teller, stoßt ein halbes Pfund dieser Kirschen sammt den Steinen, sezt sie mit dem zurückgebliebenen Saft auf Kohlen, läßt es kurz zusammen einkochen, treibt es durch ein Sieb, und läßt es dann stehen, bis ein völliges Viertelpfund Butter leicht gerührt ist, und 10 Eyer nach und nach darein geschlagen sind. Nun reibt man 3 Milchbrode oder Semmeln fein, bestreicht ein Becken oder Potageblech stark mit kalter Butter, streut von dem geriebenen Mehl darein, nimmt das Uebrige nebst Zucker, Zimmet, 4 gestoßenen Gewürznelken und einer abgeriebenen Zitronenschale an die gerührte Butter, schafft dieß Alles recht untereinander, dann den gekochten Saft nebst den Kirschen darein, füllt die Masse in das bestreute Becken, und backt sie im Ofen langsam. Will man wissen, ob der Auflauf fertig ist, so wird mit dem Messer hineingestochen. Ist dasselbe trocken, so ist er fertig, bleibt aber etwas daran kleben, so muß er noch eine Zeitlang im Ofen gelassen werden. Der Auflauf wird warm aufgetragen.

Zimmet-Auflauf.

Für 6 Personen reibt man 4 große Hände voll Roggenbrod, nimmt es in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker und 3 Loth fein gestoßenen Zimmet dazu, rührt es zusammen mit 6 ganzen Eyern eine starke halbe Stunde, löst für 2 Kreuzer (6 Pfennige) Tragant in Zimmet- oder Rosenwasser auf, preßt es durch ein Tuch zu der Masse, und rührt es eine Zeitlang damit. Hierauf schlägt man von 6 Eyern das Weiße zu Schaum, rührt es auch an die Masse, füllt sie in

sich auf 14 Meilen. Am Ende des Haffes liegt die Stadt Memel, 1 Meile von der See, mit 16,000 E. Memel ist der Hauptort der Provinz für den Handel mit Holz, Getreide, Flachs, Hanf, Leinsaat, Talg, Leder, Wachs, Pottasche, Theer, Pech, Kienruß, Schiffbau, Schiffahrt, Fischerei, Bernsteingräberei und Bernsteindrechslerei. Die Einfuhr beträgt jährlich 3 Millionen, die Ausfuhr 4 Millionen Thaler. Memel hat eine Seefestung, ein Seebad, eine Navigationsschule, ein Gymnasium, eine Bibliothek, ein Theater, ein Zeughaus, ein Salzmagazin, ein Lazareth, ein Waisenhaus, ein Armenhaus, ein Irrenhaus, ein Zuchthaus, ein Gefängniß, ein Rathhaus, eine Börse, eine Kirche, eine Synagoge, eine Bethschule, eine Taubstummenanstalt, eine Leihbank, eine Sparkasse, eine Feuersocietät, eine Seeassecuranz, eine Gasanstalt, eine Dampfmühle, eine Dampfsägemühle, eine Dampfbrauerei, eine Dampfbranntweinbrennerei, eine Dampfschiffahrt, eine Dampfschleppschiffahrt, eine Dampfbaggerei, eine Dampfbadeanstalt, eine Dampfwaschanstalt, eine Dampfbäckerei, eine Dampfschlächterei, eine Dampfbuchdruckerei, eine Dampfbuchbinderei, eine Dampfbuchhandlung, eine Dampfbuchhandlung, eine Dampfbuchhandlung

man von einem halben Schoppen Milch einen guten gebrühten Taig, trocknet ihn mit ein wenig Butter auf, läßt ihn in einer Schüssel erkalten, rührt ihn dann mit 3 Eyern nach und nach an, nimmt 2 Eßlöffel voll Zucker dazu, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu Schaum, thut ihn nebst dem angerührten Taig zu der gerührten Butter, und macht es recht untereinander. Alsdann wird eine Porzellanplatte oder ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und langsam aufgezogen.

Poupeton (Pupeton) von Birnen.

Es werden gute Birnen geschält. Sind es kleine, so bleiben sie ganz, nur daß oben die Blume ausgestochen wird, und die Stiele davon müssen. Sind es große, so schneidet man sie von einander, und das Kernhaus heraus, setzt sie dann mit Wein, Zucker, Zimmet, Gewürznelken und Zitronenschale, Alles ganz, über ein Kohlfeuer, kocht sie so lange, bis die Birnen weich sind, und richtet sie nun auf eine Platte zum Erkalten an. Hierauf bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein rundes Becken mit Butter, bestreut nur den Boden mit Mutschel- oder Semmel-Mehl, legt einen feinen Buttertaig darein, und stellt oder legt die Birnen dicht neben einander. Nun rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl in einem Geschirr mit Wein glatt an, schlägt das Gelbe von 8 bis 10 Eyern darein, rührt einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein, gestoßenen Zimmet, geriebene Zitronenschale und so viel Zucker daran, bis es seine gehörige Süße hat, macht es über dem Kohlfeuer unter beständigem Rühren zu einer Creme, gießt diese, wenn sie zuvor in einem Geschirr erkaltet ist, über die Birnen, legt ein dünn gewälltes Blatt von Buttertaig darüber, schneidet es nach Belieben aus, bestreicht

Brod, ein, das, Gen. des -es, Dat. dem. -e, Pl. die -e, Dim. das -chen, -lein, ein Nahrungsmittel, welches aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe gebacken wird. Ein frisches, altes, hartes, weiches, gutes, schlechtes, schwarzes, weißes, ganzes, halbes, viertel Brod. Ein Brod backen, kaufen, verkaufen, essen, schneiden, theilen, austheilen. Das Brod ist gut gerathen, wenn es gut gebacken ist. Das Brod ist mir gerathen, wenn es mir gut gebacken ist. Das Brod ist mir nicht gerathen, wenn es mir nicht gut gebacken ist. Das Brod ist mir mißrathen, wenn es mir nicht gut gebacken ist. Das Brod ist mir verdorben, wenn es mir nicht gut gebacken ist. Das Brod ist mir verbrannt, wenn es mir zu stark gebacken ist. Das Brod ist mir angebrannt, wenn es mir zu stark gebacken ist. Das Brod ist mir zu stark gebacken, wenn es mir zu stark gebacken ist. Das Brod ist mir zu schwach gebacken, wenn es mir zu schwach gebacken ist. Das Brod ist mir zu hart gebacken, wenn es mir zu hart gebacken ist. Das Brod ist mir zu weich gebacken, wenn es mir zu weich gebacken ist. Das Brod ist mir zu salzig gebacken, wenn es mir zu salzig gebacken ist. Das Brod ist mir zu fade gebacken, wenn es mir zu fade gebacken ist. Das Brod ist mir zu sauer gebacken, wenn es mir zu sauer gebacken ist. Das Brod ist mir zu süß gebacken, wenn es mir zu süß gebacken ist. Das Brod ist mir zu bitter gebacken, wenn es mir zu bitter gebacken ist. Das Brod ist mir zu scharf gebacken, wenn es mir zu scharf gebacken ist. Das Brod ist mir zu stumpf gebacken, wenn es mir zu stumpf gebacken ist. Das Brod ist mir zu spitz gebacken, wenn es mir zu spitz gebacken ist. Das Brod ist mir zu rund gebacken, wenn es mir zu rund gebacken ist. Das Brod ist mir zu eckig gebacken, wenn es mir zu eckig gebacken ist. Das Brod ist mir zu lang gebacken, wenn es mir zu lang gebacken ist. Das Brod ist mir zu kurz gebacken, wenn es mir zu kurz gebacken ist. Das Brod ist mir zu breit gebacken, wenn es mir zu breit gebacken ist. Das Brod ist mir zu schmal gebacken, wenn es mir zu schmal gebacken ist. Das Brod ist mir zu dick gebacken, wenn es mir zu dick gebacken ist. Das Brod ist mir zu dünn gebacken, wenn es mir zu dünn gebacken ist. Das Brod ist mir zu groß gebacken, wenn es mir zu groß gebacken ist. Das Brod ist mir zu klein gebacken, wenn es mir zu klein gebacken ist. Das Brod ist mir zu schwer gebacken, wenn es mir zu schwer gebacken ist. Das Brod ist mir zu leicht gebacken, wenn es mir zu leicht gebacken ist. Das Brod ist mir zu theuer gebacken, wenn es mir zu theuer gebacken ist. Das Brod ist mir zu wohlfeil gebacken, wenn es mir zu wohlfeil

tigt den Brey auf die nehmliche Art, thut ihn, wann er ganz dick gekocht ist, auf einen Teller zum Erkalten, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 bis 4 Eyern daran, und nimmt das gekochte Reismehl nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker dazu. Nun steint man ein Pfund saure Kirschen (Weichseln sind am besten) aus, überstreut sie mit Zucker, läßt sie ein wenig stehen, überstreicht in einem Potageblech den Boden (wenn er zuvor mit Butter bestrichen und mit feinem Semmelmehl bestreut ist) mit der angerührten Masse, nimmt die Kirschen mit einem Eßlöffel aus ihrem Saft, und legt sie darauf, thut die übrige Masse darüber, und backt es im Ofen gelb. — Vor dem Auftragen wird die Speise mit Zucker bestreut.

Poupeton von Hammelsfüßen und Reis.

Sechs Hammelsfüße kocht man im Salzwasser weich, bricht die Knochen heraus, schneidet das Fleisch länglicht fein, kocht hierauf ein Viertelpfund verlesenen und rein gewaschenen Reis in Milch ganz dick, und läßt ihn erkalten, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern darein, nimmt den abgekühlten Reis nebst ein wenig Salz und Muskaten dazu. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die geschnittenen Hammelsfüße darein, gießt die Hälfte von der, bey dem „Poupeton von Schinken" beschriebenen Sauce (worunter ein wenig Salz und Muskatnuß seyn muß), darüber, thut die gerührte Reismasse darauf, und backt es im Ofen gelb.

Ein Apfel-Koch.

Für 4 Personen nimmt man 4 bis 5 große saure Aepfel, bratet sie in heißer Asche, läßt sie

ein wenig erkalten, schält sie rein, und treibt das Mark durch einen Seiher, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern nach und nach darein, thut 4 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst den durchgetriebenen Aepfeln auch dazu, rührt es zusammen noch eine Viertelstunde, nimmt alsdann die kleingeschnittene Schale von einer halben Zitrone, nebst dem Saft, und etwas gestoßenen Zucker dazu, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch an die Masse, bestreicht dann ein Blech oder eine Porzellanschüssel mit Butter, füllt den abgerührten Koch darein, und läßt ihn auf Kohlen langsam aufziehen. Er kann auch in einem Oefelchen oder in einer Tortenpfanne langsam gebacken werden.

Apfel-Koch, andere Art.

Ein Viertelpfund geschälte und mit einem Ey fein gestoßene Mandeln stoßt man nachher noch einmal mit eben so viel (8 Loth) frischer Butter, nimmt beydes in eine Schüssel, reibt eine Zitrone dazu ab, rührt dieß dann mit dem Gelben von 6 Eyern an, schlägt das Weiße derselben zu Schaum, thut mit dem Einrühren des Schaums 2 starke Eßlöffel voll Zucker und etwas Zimmet darein, schält hierauf 3 bis 4 gute saure Aepfel, schneidet sie zu ganz feinen Schnitzen, reibt 2 Milchbrode ab, schneidet das Uebrige (Weiche) zu langen halb Fingers dicken Stückchen, backt solche in Butter oder Schmalz gelb, legt sie, wann das Brod erkaltet ist, auf eine Platte, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darüber, bestreicht, wenn es eine Zeitlang in dem Rahm gestanden ist, eine Porzellanplatte oder ein Potageblech mit Butter, legt das eingeweichte Brod darauf, rührt die ge-

Digitized by Google

schnittenen Aepfel unter die Masse, gießt diese über das zuvor mit ein wenig Zucker überstreute Brod, backt alsdann den Koch im Ofen oder auf Kohlen langsam, und stellt denselben warm als Gemüse oder Zwischenplatte auf.

Koch von Biscuit.

Für 4 Personen werden 6 Loth — dicke Biscuits oder Biskoten gebröckelt, mit gutem Wein auf Kohlen zu einem Brey gekocht, und durch einen Seiher getrieben. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, thut einen Eßlöffel voll gesiebten Zucker nebst dem erkalteten Biscuit-Brey dazu, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu steifem Schaum, rührt ihn unter die Masse, bestreicht ein Zinn- oder Porcellan-Plättchen mit Butter, füllt die Masse darein, und backt es in einem kühlen Ofen, oder zieht es auf schwachen Kohlen auf.

Biscuit- (Biskoten-) Koch, andere Art.

Ein Viertelpfund dicke Biskoten (Biscuits) und eben so viel Zitronat hackt man jedes besonders recht fein, bestreicht ein Potageblech mit frischer Butter, streut von den gehackten Biscuits darauf, über diese von dem Zitronat, wieder eine Lage Biscuits, bis Alles darin ist. Nun thut man einen Eßlöffel voll Zucker in einen Hafen (Topf), 2 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe dazu, verrührt dieß stark mit einem hölzernen Löffel, nimmt hierauf einen Schoppen dicken süßen Rahm dazu, querlt ihn mit dem Chocoladespriegel zu Schaum, gießt es dann langsam über die Biscuits, läßt den Koch auf schwachen Kohlen aufziehen, oder bringt ihn in einen nicht mehr heißen Ofen, daß er schön gelb gebacken wird.

Digitized by Google

Hecht-Koch.

Von einem gebackenen oder gebratenen Hecht nimmt man ein Stück, macht die braune Haut ab, löst das weiße Fleisch von den Gräten, schneidet es mit dem Schneidmesser fein, thut ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale dazu, kocht 2 abgeriebene und fein eingeschnittene Wecken oder Semmeln mit einem halben Schoppen guter Milch auf Kohlen zu einer dicken Panade, stellt sie zum Abkühlen auf die Seite, rührt nun ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt 3 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe hinein, nimmt dann die gekochten Semmeln nebst dem Fisch dazu, etwas Salz und Muskatblüthe daran, bestreicht, wenn es recht leicht gerührt ist, eine Blechschüssel mit Butter, drückt vor dem Einfüllen noch den Saft von einer halben Zitrone in den Koch, und backt ihn auf Kohlen oder im Ofen gelb.

Anmerkung. Wer süß liebt, kann statt des Salzes Zucker nehmen; alles Uebrige bleibt.

Ein Koch von Himbeeren.

Für 3 bis 4 Personen treibt man eine halbe Maaß zuvor verlesene Himbeeren durch ein Haarsieb, nimmt das Durchgetriebene nebst einer halben am Zucker abgeriebenen Zitronenschale in ein kleines Geschirr, thut 2 Hände voll Zucker dazu, läßt es auf Kohlen ganz dick kochen, und schüttet es auf einen Teller zum Erkalten. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, thut 3 dicke, am Reibeisen geriebene Biscuits nebst den Himbeeren darein, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu steifem Schaum, rührt ihn unter die Masse, und läßt sie langsam aufziehen. — Von Erdbeeren wird er auf die nehmliche Art gemacht. Auch von Quitten kann man einen solchen Koch machen; diese werden in heißer Asche gebra-

Digitized by Google

ten, geschält, am Reibeisen abgerieben, und mit 4 Loth geschälten und zart gestoßenen Mandeln und dem Saft von einer halben Zitrone an die gerührte Butter gethan.

Koch von Karpfen-Rogen.

Den Rogen von Karpfen siedet man im Salzwasser, legt ihn zum Abkühlen auf einen Teller, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, hierauf 2 Kochlöffel voll feines Weißmehl nebst Salz und Muskatnuß dazu, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu steifem Schaum, rührt diesen nebst 6 Eßlöffeln voll gutem süßem Rahm darunter, häutelt nun den Rogen ab, schneidet ihn zu Scheiben, nimmt ein wenig Petersilie, etliche Chalottenzwiebeln, ein Stückchen Zitronenschale, Basilikum, ein wenig Kappern, schneidet oder hackt dieß Alles fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, legt den bereit gehaltenen Rogen darauf, streut ein wenig Mehl nebst Salz und Muskatnuß darüber, rüttelt es ein paarmal, nimmt den Saft einer ganzen Zitrone dazu (es muß ein kurzes Sösschen haben), gießt ein wenig Jus oder Fleischbrühe daran, bestreicht nun ein etwas tiefes Plättchen oder Blech mit Butter, bestreut es mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, breitet von der Taigmasse ein wenig darin aus, legt den kaltgemachten Rogen darauf, füllt die übrige Masse darüber, backt den Koch im Ofen gelb, und trägt ihn warm auf.

Kastanien-Koch.

Es werden rohe Kastanien geschält, dann erst wie Mandeln gesotten, daß man die bittere Haut davon schälen kann. Nun reibt man die Kastanien auf dem Reibeisen, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern nebst

einem Viertelpfund geschälten und fein gestoßenen Mandeln und 12 Loth von den geriebenen Kastanien darein, und nach einer Viertelstunde 6 Loth gesiebten Zucker, etwas fein gestoßenen Zimmet und ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, unter die Masse, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt diesen zuletzt darunter, bestreicht eine Schüssel mit Butter, füllt den Koch hinein, backt ihn langsam im Ofen oder in einer Tortenpfanne, und überstreut ihn vor dem Aufstellen mit Zucker.

Mirabellen-Koch.

Zu einem Plättchen von mittlerer Größe setzt man ein paar Hände voll recht reife Mirabellen mit einem Viertelpfund Zucker und ein wenig Wasser — zugedeckt über das Feuer, kocht sie weich und dick ein, treibt sie durch einen Seiher, daß es eine dicke Marmelade wird, thut fein geschnittene Zitronenschale darunter, richtet 8 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln auf ein Geschirr an, rührt nun ein Viertelpfund frische Butter leicht, das Gelbe von 10 Eyern langsam darein, nach diesem die gestoßenen Mandeln und dann die Marmelade daran, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt diesen zuletzt ebenfalls, nebst dem Saft von einer Zitrone, an die Masse, füllt dieselbe sogleich in ein mit Butter bestrichenes Plättchen oder Becken, und läßt es langsam aufziehen.

Andere Art.

Die Mirabellen werden ebenfalls, nur mit etwas mehr Zucker, zu einer dicken Marmelade gekocht, und mit fein geschnittenen Zitronenschalen vermengt. Sobald nun die Marmelade ganz kalt ist, schlägt man das Weiße von 8 Eyern zu

einem steifen Schaum, rührt denselben nach und nach an die Marmelade, nach diesem auch den Saft von einer Zitrone darunter, setzt die Masse auf eine mit Butter bestrichene Porzellanplatte in die Höhe auf, bestreut sie mit Zucker, brennt sie mit einem glühenden Eisen, oder setzt sie auf einige Minuten in den Backofen, daß es gelb wird. Es muß schnell damit gehen, weil sich's gerne niedersetzt; es ist daher besser, wenn es nur gebrennt wird.

Niern-Koch.

Frischen und zuvor in Scheiben geschnittenen Kalbsniern hackt man mit ein wenig Petersilie und einem Stückchen Zitronenschale zusammen fein, weicht einen abgeriebenen Weck oder eine Semmel in süße Milch ein, rührt dann ein Viertelpfund frische Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, den gehackten Niern nebst dem ausgedrückten Weck, Muskatblüthe und Salz darunter, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt es auch darunter, bestreicht ein Plättchen mit Butter, füllt den Koch ein, und backt ihn im Backofen oder auf Kohlen gelb. Er wird als Zwischenplatte oder Abendgemüse gegeben. Diese Portion ist für 4 bis 5 Personen.

Falscher Pistazien-Koch.

Zwey abgeriebene Wecken oder Semmeln schneidet man zu zarten runden Schnitten, kocht sie in einem starken halben Schoppen süßem Rahm oder guter Milch zu einem dicken Brey, läßt es abkühlen, rührt dann ein Viertelpfund frische Butter schaumig, das Gelbe von 5 Eyern nebst dem kaltgemachten Weck und 8 Loth geschälten und fein gestoßenen Mandeln, auch etwas fein geschnittene Zitronenschale nebst einer Hand voll Zucker darein. Ist dieß zusammen eine Viertelstunde gerührt, so

Digitized by Google

wird das Weiße der 5 Eyer zu Schaum geschlagen, derselbe, nebst soviel Spinattopfen, als erforderlich ist, dem Koch eine hübsche Farbe zu geben, darein gethan, die Schüssel oder ein Potageblech mit Butter bestrichen, der gerührte Koch eingefüllt, und im Ofen oder auf Kohlen gelb gebacken. Er sieht aus, wie wenn er von Pistazien wäre.

Spinattopfen (oder grüne Käsklumpen) zu machen,

welcher zu vielen Speisen gebraucht wird.

Ein paar Hände voll Spinat, wenn er gewaschen und das Wasser abgelaufen ist, stoßt man in einem Mörser fein, preßt den Saft durch ein Tuch oder eine Serviette, nimmt ihn in eine Kastrol oder in ein messingenes Pfännchen, und läßt ihn über dem Feuer zusammen gerinnen. Er darf nicht ganz zum Kochen kommen, und geht gleich zusammen. Dieß wird alsdann durch ein feines Tüchlein oder Sieb langsam gegossen, auf diese Art bleiben die Topfen oder Klümpchen zurück. Diese nun werden zum Färben der Speisen genommen, und taugen hiezu besser als jede andere grüne Farbe.

Quitten-Koch.

Für 2 Kreutzer abgeriebenen Weck oder Semmel schneidet man zu dünnen runden Scheiben, kocht solche in einem Geschirr auf Kohlen mit einem Schoppen süßem Rahm dick, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, dann den zuvor abgekühlten Weck nebst 8 Loth geschälten und zart gestoßenen Mandeln unter die Butter, schlägt das Gelbe von 3 Eyern darein, schält 3 zuvor in Wasser weich gesottene und wieder erkaltete Quitten, reibt sie am Reibeisen, und nimmt ein halbes Pfund von dem Quittenmark auch unter die Butter, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und so

Digitized by Google

viel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, schlägt dann das Weiße von 6 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt denselben unter die zuvor leicht gerührte Masse, bestreicht eine blecherne Schüssel mit Butter, füllt den Koch ein, backt ihn schön, bestreut ihn mit Zucker, und trägt ihn warm auf.

Ein Rahm-Koch.

Zuvörderst werden 2 altgebackene Kreutzerwecken oder Semmeln abgerieben und in süße Milch eingeweicht. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht; 5 ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe hinein, bröckelt den eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck in die Butter, nimmt kleingeschnittene Zitronenschale und Zucker dazu, rührt nun anderthalb Schoppen guten süßen Rahm, der zuvor stark gespriegelt seyn muß, darunter, füllt die Masse in ein etwas tiefes mit Butter bestrichenes Becken oder Blech, läßt es auf Kohlen aufziehen, oder setzt es in einen Backofen, und gibt es warm zu Tische.

Zitronen-Koch.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser fein, verrührt 6 Eyer mit dem Saft einer halben Zitrone, rührt denselben langsam in eine halbe Maaß siedende süße Milch, gießt den hieraus entstandenen feinen Käse in eine Serviette, und hängt ihn auf, damit das Wasser rein davon lauft. Hierauf weicht man einen abgeriebenen Weck oder Semmel in süßen Rahm ein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, rührt nun die Mandeln, den Käse, den eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck, die feingeschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft derselben dar-

ein, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt denselben, wenn die Masse zuvor recht leicht gerührt ist, nebst 2 Loth fein geschnittenem Zitronat darunter, bestreicht das Blech oder die Schüssel mit Butter, füllt den Koch darein, und backt ihn schön im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

Anmerkung. Jede der — bey den verschiedenen Arten Koch — hier angegebenen Portionen ist für 5 bis 6 Personen hinlänglich, wenn er als Zwischenplättchen gegeben wird. Soll ein solcher Koch aber einzeln aufgesetzt werden, so wird die Masse verhältnißmäßig vermehrt.

Glacirte (Glasirte) Kartoffeln.

Man siedet und schält die Kartoffeln wie gewöhnlich, schneidet jede der Länge nach zu 4 Theilen, und jeden dieser Theile abermals zu Kastanien großen Brockelein, macht dann eine Hand voll gestoßenen Zucker mit einem Schöpflöffel voll Jus oder Fleischbrühe in einer Kastrol braun, nimmt die geschnittenen Kartoffeln darein, röstet sie auf schwachen Kohlen, und wendet sie öfters um, daß sie schön gleich und gelb werden. Man bedient sich dieser Kartoffeln zu Englischen Braten, Linden- und Schlacht-Braten, kann sie auch in Ermanglung der Kastanien statt derselben zum Braun- oder Winter-Kohl geben.

Reis-Törtlein.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in einer halben Maaß Milch ganz dick ein, und läßt ihn erkalten. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern daran, rührt den abgekühlten Reis nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale, 4 Loth gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet darunter, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine Formen mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder

Mutschel-Mehl bestreut, mit der gerührten Reismasse eingefüllt, und im Backofen gebacken. Diese Törtlein können mit einer Kirschen- oder Hägen-Sauce gegeben werden. — Wer will, kann auch Mandeln darein thun.

Gries-Törtlein.

Für 6 bis 7 Personen macht man einen starken Schoppen süße Milch siedend, rührt über dem Feuer Gries-Mehl darein, bis der Taig so dick ist, daß er sich von der Pfanne losschält, daher muß das Mehl lange gerührt werden, weil es sehr aufquillt und sonst zu fest wird. Während dem nun der Taig sich abkühlt, rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, den Taig darunter, schlägt nach und nach 8 Eyer darein, nimmt 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, oder statt dessen Zimmet dazu, rührt Alles recht untereinander, bestreicht kleine Pasteten-Formen mit Butter, füllt sie von der Masse nur halb voll ein, backt sie im Ofen gelb, setzt sie auf eine Platte neben einander, und macht eine braune Mandelsauce darüber. Zu dieser nimmt man eine Hand voll recht fein gestoßene Mandeln nebst einer Hand voll gestoßenem Zucker in ein messingenes Pfännchen, rührt es auf dem Kohlfeuer so lange, bis es eine gelbe Farbe hat, gießt 2 Schoppen gute süße Milch daran, verrührt, wenn sie gesotten hat, das Gelbe von 3 Eyern, gießt die gekochte Sauce langsam daran, und richtet sie über die Törtchen an, welche nun sogleich aufgetragen werden müssen.

Anmerkung. Es kann auch eine Hägen-, Kirschen-, oder Rosinen-Sauce daran gemacht werden, wie solche unter den Saucen (Soosen) im I. Theile angegeben sind.

Digitized by Google

Hirn-Küchlein.

Wenn das Hirn von einem Kalb gewaschen, das Häutchen davon abgemacht, und im Salzwasser gesotten ist, hackt man es klein, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 4 Eyern an, thut ein wenig Salz, Muskatblüthe und 4 Loth kleine gewaschene Rosinen dazu, schneidet von einem Weck oder Semmel runde Schnitten, streicht das Angerührte darauf, überstreicht sie vermittelst eines Pinsels mit verrührtem Eyerweiß, überstreut sie mit geriebenem Semmel-Mehl, backt sie in heißem Schmalz gelb, und gibt sie trocken oder auch mit einer Zitronen-Sauce, so wie solche bey den Saucen (im ersten Theil) angezeigt ist, auf den Tisch.

Große Pasteten.

Buttertaig zu allen Pasteten.

Man verrührt ein En mit einem halben Schoppen Milch und etwas Salz in einer Schüssel, schafft so viel feines Mehl darunter, bis sich der Taig von der Schüssel losschält, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, wällt ihn halb dick aus, schafft dann 3 Viertelpfund Butter mit Mehl auf dem Backbrett recht durch (weil die Butter, besonders im Winter, nicht ungeschafft gebraucht werden kann), wällt sie eben so dick aus wie den Taig, legt sie auf die eine Hälfte des Taigs, schlägt die andere Hälfte darüber, wällt den Taig so dünn wie möglich aus, schlägt ihn

dann vierfach zusammen, und wällt ihn wie das erstemal aus, dann ist er zu jedem Gebrauch fertig. Weintaig wird eben so gemacht, nur daß statt eines halben Schoppen Milch ein halber Schoppen Wein und 3 Eyergelb, und statt des Salzes ein Eßlöffel voll Zucker genommen wird. Dieser wird zu süßen Torten oder Weingebackenem gebraucht.

Pasteten-Taig von Hefen.

Man rührt ein ganzes Ey und von einem andern das Gelbe, einen halben Schoppen gute Milch, 2 Eßlöffel gute Bierhefen und ein wenig Salz untereinander, schafft so viel feines Mehl darunter, daß es einen gelinden Taig gibt, theilt ihn auf einem Brett zu 2 Theilen, verarbeitet dann ein halbes Pfund Butter mit Mehl als wie zu einem andern Buttertaig, wällt die beyden Theile Taig aus, legt die Butter auf den einen Theil, schlägt den andern darüber, wällt ihn aus, schlägt ihn 2 bis 3mal zusammen, formirt eine Pastete davon, legt den Boden davon auf ein stark mit Butter bestrichenes Blech, macht einen Ballen von 2 Bogen weißem Papier, legt ihn in die Mitte, schlägt den andern Theil darüber, macht es mit dem Backrädchen neben gleich, läßt die Pastete bey gelinder Wärme gehen, bestreicht sie mit einem Ey, schneidet den Deckel oben aus, und backt sie im Ofen. Es kann jeder Ragout darein gefüllt werden.

Farce (Fülle) zu Pasteten.

Zu einer Pastete von 4 jungen Hühnern oder einem Kapaune nimmt man statt dessen auch 3 Pfund Kalbfleisch von der obern Schale oder dem Nierenbraten, dann ein halbes Pfund frischen Speck, ein halbes Pfund Kalbsleber, ein halbes Pfund gewöhnlich altgebackenes Brod (Brosamen oder Krummen), welches zuvor ins Was-

ser getaucht seyn muß, schneidet diese 3 Stücke klein, nimmt von einer Zitrone die Schale nebst dem Mark davon, einige Chalotten: oder andere Zwiebeln, 2 Stückchen Knoblauch, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen oder einen Häring, welcher zuvor wie die Sardellen geputzt und ausgegräthet seyn muß, dazu, hackt Alles zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut ein wenig gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und Muskatnuß, auch wenn man's hat, Basilicum, Thymian und Zitronenkraut, das gehörige Salz, 3 bis 4 Eßlöffel voll Essig nebst einem Eßlöffel voll Semmel-Mehl dazu, und rührt es recht unter einander. — Es ist gut, wenn man jedes Fleisch oder Geflügel erst ein wenig blanschirt, und dann wieder erkalten läßt. Wenn nun der Boden von Buttertaig ausgewällt ist, streicht man von der Farce darauf, legt das dazu bestimmte Fleisch dicht neben einander, thut die übrige Farce darüber, und macht den Deckel von Buttertaig darauf, welcher aber nicht angespannt seyn darf; nun wird er am Rand recht wohl hingedrückt, neben eingeschnitten, oben eine Oeffnung gemacht oder ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gebacken.

Anmerkung. Ist das Kalbfleisch von der Schale, so müssen die Stückchen zuvor mit Speck gespickt werden.

Andere Art Farce.

Zwey Pfund fettes Schweine-Fleisch schneidet man zu kleinen Stückchen, macht die Schwarte und das Hautige davon, nimmt 4 Loth Kappern, 4 Loth zuvor ausgegräthete Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark, ein Pfund Kalbs-, oder besser Gans-Leber, einige Chalottenzwiebeln und etwas Knoblauch dazu, hackt es zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut 3 Kochlöffel voll Semmel-Mehl, etwas Salz, Gewürznelken, Mus-

Digitized by Google

katnuß und ein halbes Gläschen Essig dazu, macht es recht durch einander, und rührt 2 Loth dürre Trüffeln, in Wein gekocht, dazu. — Diese Farce kann zu Hasen, Roth- und Schwarz-Wildbret, auch zu wildem Geflügel gebraucht werden, nur müssen das Wildbret und die Hasen zuvor zu Stücklein geschnitten, mit Speck durchgezogen (gespickt), und einige Tage gebaitzt werden.

Eine Brod-Pastete.

Für 5 bis 6 Personen verfertigt man am Tage zuvor, wo die Pastete gemacht wird, einen Hefentaig von anderthalb Pfund Mehl, 2 Eßlöffeln voll Bierhefen, 2 Eyern, einem Viertelpfund Butter, etwas läuer Milch und dem gehörigen Salz, macht, wann er bey gelinder Wärme gegangen ist, einen runden Laib davon, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt ihn, wenn er noch einmal gegangen (reif) ist, im Ofen gelb, reibt ihn den andern Tag am Reibeisen aussen ab, schneidet oben einen Deckel auf, zupft inwendig von den Brosamen so viel heraus, daß das Aeussere des Laibchens noch Fingers dick bleibt, bestreicht es dann von aussen und innen stark mit zerlassener Butter, und backt es im Ofen noch einmal gelb ab. Nun wird das Laibchen auf eine Platte gesetzt, das dazu bestimmte Fleisch (es darf eingemachtes Wildbret, anderes Fleisch, z. B. Ragout, oder fritassirtes Geflügel seyn) darein gefüllt, und so als eine Pastete auf den Tisch gegeben.

Anmerkung. Wer sich die Mühe nicht nehmen will, selbst den Taig zu machen, kann ihn bey einem Bäcker von Milchbrod-Taig machen lassen.

Große Fleck-Pastete.

Für 6 Personen verfertigt man von 2 Eyern und 2 Eßlöffeln voll süßem oder saurem Rahm

mit ein wenig Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wällt denselben so fein als möglich aus, macht, sobald die Kuchen abgetrocknet sind, mit dem Backrädchen einer halben Hand große Flecken davon, und legt sie in kochendes Wasser, daß sie alle platt zu liegen kommen, das Geschirr muß daher groß und viel Wasser darin seyn. Wenn die Flecken gesotten sind, werden sie aus dem heißen Wasser in ein kaltes gelegt, und dann auf ein Sieb oder eine Serviette gethan, daß sie abtrocknen und nicht zusammenbacken. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund magern gesottenen Schinken fein, reibt eben so viel Parmesankäse, bestreicht ein Potageblech mit Butter, streut ein wenig Parmesankäse darauf, über diesen von dem geschnittenen Schinken, verrührt einen Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 3 Eyern nebst ein wenig Salz und Pfeffer, breitet 4 Eßlöffel voll davon über das Gestreute aus, legt von den gesottenen Flecken darauf, streut wieder von den beyden oben angegebenen Stückchen darüber, thut wieder Flecken darauf, bis Alles zu Ende ist; das Letzte muß Parmesankäse seyn. Nun wird die Pastete mit frischen Butterstückchen belegt, und im Ofen gelb gebacken.

Eine ganz gewöhnliche Pastete.

Für 4 bis 6 Personen ist von einem halben Pfund Butter, und 3 Viertelpfund Mehl der Buttertaig groß genug; diesen schneidet man zu 2 Theilen, wällt sie zu 2 Böden, den einen etwas dicker als den andern, legt den dickern Boden auf ein Papier, macht einen runden Ballen von Papier, legt ihn in die Mitte des Bodens, deckt den andern leicht darüber, daß er nicht über dem Papier anspannt, schneidet sie neben mit einem Feder- oder anderem

Digitized by Google

Messer aus, nimmt das Abgeschnittene zusammen, wällt es zu einem langen 2 Finger breiten Streifen, schneidet ihn ein wenig aus, und legt ihn um den Kopf der Pastete. Ist noch ein wenig Taig übrig, so wällt man ihn zu einem kleinen runden Blättchen, schneidet es ein wenig aus, und legt es oben darauf, bestreicht es mit einem Ey, und backt nun die Pastete in frischer Hitze. Alsdann wird ein Deckel oben aufgeschnitten, der Ballen Papier herausgenommen, und das dazu bereitete Fleisch darein gefüllt.

Eine Grissette.

Die Grissetten sind den Pasteten ähnlich, und werden als solche gegeben. Sie können von Kalb- und Lammfleisch, von Hühnern, Kapaunen, Tauben, Rebhühnern, Krametsvögeln, Hasen und Fischen (nicht gern verfertigt man sie von großem Wildbret) gemacht werden. Das dazu bestimmte Fleisch oder Geflügel wird fricassirt auf die Art, wie es bey den Frikasseen angezeigt ist; auch wird auf die bey den Farcen angezeigte Art eine Kalbfleisch-Farce gemacht. Nun bestreicht man eine große Form mit Butter, wällt Buttertaig 2 Messerrücken dick aus, belegt die Form ganz damit, streicht von der Farce Fingers dick darein, legt das frikassirte Fleisch darauf, die übrige Farce darüber, streut geriebenes Semmel-Mehl darüber, belegt es mit dünnen Speckscheiben, und backt sie im Ofen; wenn sie nicht sehr groß ist, ist sie in einer Stunde fertig. Nun wird der Speck abgenommen, die Grissette auf eine Platte gestürzt, ein Deckel oben aufgeschnitten, und die zurückgebliebene Sauce darein gefüllt; die Sauce kann auch besonders dazu aufgestellt werden.

Pastete von Häringen mit Kartoffeln.

Man nimmt, je nachdem die Pastete groß oder klein seyn soll, 6 bis 8 Häringe, legt sie über Nacht ins Wasser, nimmt sie aus, zieht die Haut ab, schneidet den Kopf weg, zerlegt sie in 4 Theile, und rollt jeden besonders zusammen. Hierauf siedet man Kartoffeln in Salzwasser weich, schält und schneidet sie zu Rädchen, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund Butter, thut die Kartoffeln darein, streut ziemlich viel gehackte Chalottenzwiebeln, etwas geschnittene Petersilie und Pfeffer darüber, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, belegt von den Kartoffeln den Boden, rangirt (ordnet) die gerollten Häringe darauf, thut die übrigen Kartoffeln darüber, verrührt einen starken halben Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 4 Eyern und einem kleinen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe, gießt es an die Kartoffeln, ein wenig zerlassene Butter darüber, und backt es im Ofen. Diese Pastete ist in einer Viertelstunde fertig, und kann trocken oder mit einer Sardellen-Sauce gegeben werden.

Pastete von Hammelsrippen.

Zwey bis 3 Pfund Hammelsrippen klopft man, schabt sie ab, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, kehrt die Rippen in Semmel- oder Weiß-Mehl um, legt sie in das Geschirr, streut Salz, Pfeffer und Gewürznelken darüber, läßt sie auf beyden Seiten gelb werden, thut eine klein geschnittene Zwiebel, ein wenig Knoblauch und Zitronenschale dazu, gießt ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, und läßt die Rippen halb weich kochen. Hierauf setzt man eine Pastete von Buttertaig auf, legt die Rippen, wenn sie kalt sind,

Digitized by Google

darein, deckt einen ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete im Ofen gelb. Vor dem Auftragen wird der Deckel aufgeschnitten, und die zurückgebliebene Sauce heiß darein gegossen.

Ein Blison von Hasen.

Das rohe Fleisch von einem großen frischen Hasen wird rein von den Knochen abgemacht, das Fleisch wohl abgehäutelt und zu kleinen Brockelein geschnitten, dann nebst einigen Chalotten- oder andern Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Basilicum und Thymian recht fein gehackt, und in eine Schüssel genommen, ein halbes Pfund grüner (frischer) Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, und nebst Salz, Pfeffer und Gewürznelken unter das Fleisch gemengt, dann mit einem halben Schoppen (dem vierten Theil einer Bouteille) rothem Wein tüchtig unter einander geschafft, und stehen gelassen, bis ein aufgeriebener Buttertaig verfertigt ist. Von diesem wällt man 2 runde Böden, formirt auf den einen aus der Farce einen Blison, lang oder rund, je nachdem die Pastete eine Form bekommen soll, belegt denselben oben mit Speckscheiben, bestreicht sie neben, legt das andere Blatt Buttertaig darüber, gibt ihr den gewöhnlichen Ausschnitt, und backt sie, wenn sie auch oben bestrichen ist, 2 Stunden im Ofen. Dieser Blison kann auch ohne Buttertaig gemacht werden. Man belegt hiezu eine Kastrol ganz mit Speckscheiben, preßt die Farce wohl zusammen hinein, überlegt sie oben wieder mit Speck, läßt sie im Ofen eine starke Stunde backen, stürzt sie nach diesem auf eine Platte, und gibt eine Speck- oder Rahm-Sauce darüber, wie solche unter den Saucen im ersten Theile zu finden sind.

Digitized by Google

Pastete von jungen Hühnern, Tauben, Kalb- oder Lammfleisch.

Es ist gleichgültig, welche von den bemerkten Fleisch-Arten zur Pastete genommen wird. Man macht eine Frikassee davon, wozu auch Morcheln genommen werden, legt es ordentlich auf eine Platte, welche zum Backen gebraucht, und auch zugleich auf den Tisch gesetzt werden kann, verfertigt dann von einem Pfund Kalbfleisch kleine Klöße, siedet sie in Fleischbrühe, legt sie mit dem Schaumlöffel zu der Frikassee auf die Platte, und gießt ein wenig von der Frikassee-Sauce daran. Alsdann wällt man von feinem Buttertaig einen langen 2 Finger breiten Streifen, legt ihn um den Rand der Platte, deckt ein weißes Blättchen Papier darüber, wällt einen 2 Messerrücken dicken Deckel von dem Taig, legt ihn über das Papier, daß er bis auf den Rand herum geht, schneidet ihn oben schön aus, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb. Ehe die Pastete auf den Tisch kommt, wird oben aus dem Deckel ein Blättchen ausgeschnitten, das Papier herausgemacht, die übriggebliebene Frikassee-Sauce, welche heiß seyn, und mit 2 Eyergelb abgezogen werden muß, in die Pastete gegossen, der Deckel darauf gedeckt, und warm auf den Tisch gegeben.

Junge Hühner-Pastete.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 junge Hühner, putzt sie sauber, schneidet jedes in 4 Theile, biegt die Schlegel und Flügel ein, nimmt 4 Loth frische Butter in ein Geschirr, legt die Hühner darein, daß sie zusammen schmoren, hackt indessen 4 gewässerte Sardellen, ein Stückchen grünen (frischen) Speck, ein paar Zitronenrädchen, und

einige Chalottenzwiebeln zusammen ganz fein, und dämpft dieß mit den Hühnern, macht von einem Pfund Kalbfleisch oder von einer frischen Bratwurst ganz kleine Klöße, siedet sie in der Fleischbrühe, nimmt sie hierauf zu den Hühnern, streut einen Eßlöffel voll Semmel- oder Mutschel-Mehl darüber, thut von der Fleischbrühe daran, und wenn es zusammen ein wenig gekocht hat, Salz und Muskatnuß dazu, setzt es dann vom Feuer weg, läßt es kalt werden, thut es nach diesem in eine Zinn- oder andere schickliche Platte, ordnet das Fleisch und die Klöße darein, nimmt etwas von der Sauce dazu, legt von feinem Buttertaig, so breit der Rand der Schüssel ist, eines Messerrücken dicke Streifen, bestreicht zuvor den Rand mit Eyergelb, legt dann ebenfalls Streifen über das Fleisch, und zwar so, daß immer die Ende der Streifen auf dem breiten Rand aufliegen; es muß eine Art Gitter seyn. Alsdann bestreicht man sie wieder mit Eyergelb, und backt sie im Ofen wie andere Pasteten. Bestreicht man vermittelst einer starken Feder die Streifen, so ist es besser, als wenn es mit einem Pinsel geschieht, weil dieser das Eyergelb zu viel anschluckt. Sobald die Pastete fertig ist, wird die zurückgelassene Sauce mit 3 Eyergelb und etwas Zitronensaft abgezogen, und besonders dazu aufgestellt.

Noch eine Art junger Hühner-Pasteten.

Wenn die jungen Hühner geputzt und in 4 Theile geschnitten sind, zerläßt man in einer Kastrol oder Fußhafen ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter, legt die Hühner, nachdem sie zuvor aus einem warmen Wasser gewaschen worden sind, in die Butter, nimmt Salz, etliche ganze Gewürznelken, etwas ganze Muskatblüthe, ein Lorbeer-

blatt und eine ganze Zwiebel darein, deckt dann das Geschirr zu, gießt, wenn es ein wenig gedämpft hat, gute Fleischbrühe daran, und legt die Hühner, sobald sie halb fertig sind, auf eine Platte zum Erkalten.

Zur Farce (Fülle), welche nun gemacht wird, nimmt man ein Pfund Kalbfleisch von der Keule (Schlegel), ein halbes Pfund Schweine Fleisch, das Speck hat, und 4 Loth frisches Nierenfett, schneidet dieß zusammen zu kleinen Stückchen, und eine Zwiebel dazu, rührt dann Alles zusammen in einer Kachel auf dem Kohlfeuer, bis es zusammen geschmoort (gedämpft) ist, läßt es erkalten, hackt 4 Loth Kappern, einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck (Semmel) mit allem Vorhergehenden fein, thut unter dem Hacken 4 bis 5 Eyergelb darunter, macht es dann erst in einer Schüssel mit Salz und Muskatnuß untereinander, bestreicht eine Blechschüssel, Steingut-, oder Porzellan-Platte mit Butter, breitet die Hälfte von der Farce darauf aus, legt auf diese die jungen Hühner, streicht die übrige Farce darüber (es muß eine schöne Erhöhung haben), legt von feinem Buttertaig einen Deckel über die ganze Platte, schneidet die Pastete neben aus, macht oben in der Mitte eine Oeffnung, bestreicht sie mit einem aufgeklopften (verklepperten) Ey, und backt sie im Ofen gelb.

Ehe die Pastete auf den Tisch kommt, wird die Sauce von den Hühnern heiß gemacht, mit etwas Zitronensaft oder Essig und dem Gelben von 2 Eyern wohl verrührt, und mit der Sauce, aus der jedoch zuvor die Zwiebeln und das ganze Gewürz herausgenommen werden müssen, abgezogen,

dann die Sauce durch die Oeffnung eingefüllt, und die Pastete warm aufgetragen.

Pastete von Kalbshirn.

Von einem feinen Buttertaig wird eine Pastete aufgesetzt, so groß man sie nöthig hat. Ein fein gemachter Taig von einem halben Pfund Butter ist für 4 bis 5 Personen genug. Diese Pastete backt man, wie schon öfters angezeigt worden ist, leer, zieht von 2 ganzen Kalbshirnen, wenn sie zuvor gewässert worden sind, das Hautige ab, gießt siedendes Wasser darüber, schneidet indessen ein wenig Petersilienkraut, etwas Zitronenschale, und einige Chalottenzwiebeln ganz fein, zerläßt in einem Geschirr 5 bis 6 Loth Butter, dämpft einen Kochlöffel voll weißes Mehl nebst dem Geschnittenen darin, thut einen Schöpflöffel voll oder auch etwas mehr gute Fleischbrühe, den Saft von einer halben Zitrone, Muskatnuß und Salz daran, legt das Hirn darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen. Sobald es nun fertig, und das Papier aus der Pastete genommen ist, schneidet man das Hirn zu länglichten Stücklein, legt sie ordnungsmäßig in die Pastete, verrührt das Gelbe von 3 Eyern mit etwas Zitronensaft oder Essig, gießt die Sauce langsam daran, und über das Hirn in die Pastete. Man kann auch in die Sauce klein geschnittene Morcheln oder Pignolen, auch Kappern oder fein geschnittene Sardellen nehmen. Die Pastete muß recht warm aufgetragen werden.

Pastete von Kalbszungen.

Für 6 Personen werden 3 bis 4 Kalbszungen mit ganzer Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Lorberblatt, ein wenig Estragon oder andern Kräutern zugesetzt, weich gesotten, dann in's kalte Wasser gelegt, rein geschält und klein geschnitten. Hierauf hackt man

d by Google

für 2 Kreutzer Kappern, 2 gewässerte und ausgegräthete Sardellen, ein wenig Petersilie und einige Chalottenzwiebeln zusammen fein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl hellgelb in einem Stückchen Butter, dämpft das Gehackte darin, nimmt die geschnittenen Zungen dazu, gute Fleischbrühe daran, Muskatnuß und den Saft von einer halben Zitrone darein. Wenn dieß zusammen eine Zeitlang gekocht hat, im Salz und in der Säure recht ist, ist es fertig. Nun wird von gutem feinem Buttertaig eine blinde Pastete schön gebacken, der Deckel oben abgeschnitten, der Ragout eingefüllt, und die Pastete warm aufgetragen.

Für 4 bis 5 Personen macht man von einem halben Pfund Butter Taig. Die Art, wie eine blinde Pastete verfertigt wird, findet man im ersten Theile.

Kaninchen-Pastete.

Wenn das Kaninchen abgestreift und zu beliebigen Stückchen gemacht ist, wird es mit Speck und Schinken durchspickt, und mit zuvor fein geschnittenen Kräutern nebst ein wenig Salz überstreut. Nun belegt man eine Kastrol oder ein irdenes Geschirr mit dünnen Speckscheiben, legt die gespickten Stückchen darauf, thut einige blattweise geschnittene Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, ein Lorbeerblatt, 3 Wachholderbeeren und 2 Zitronenrädchen dazu, gießt einen halben Schoppen weißen Wein darüber, macht es dann auf Kohlen langsam halb fertig, stellt es zum Erkalten auf die Seite, hackt hierauf ein Pfund mageres Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck, einer Zwiebel und ein paar Zitronenrädchen ganz fein, macht es mit Salz, Muskatnuß und ein wenig Gewürznelken untereinander, und nimmt einige Eßlöffel voll von der Jus dazu,

worin das Kaninchen gedämpft worden ist. Alsdann wird von Buttertaig ein runder Boden ausgewällt, auf ein Blech oder auf einen Bogen Papier gelegt, ein Theil von der Farce oder Fülle darauf ausgebreitet, das Kaninchen darüber gelegt, die übrige Fülle darauf genommen, neben mit aufgeklopftem (verkleppertem) Ey bestrichen, ein anderes Blatt von Buttertaig darüber gelegt, neben an der Fülle mit dem Finger eingedrückt, und oben ausgeschnitten, oder nur in der Mitte ein rundes Loch hinein gemacht, und ein besonderer Ausschnitt darüber gelegt, wieder mit Ey bestrichen, und in frischer Ofenhitze gebacken. Vor dem Auftragen wird eine braune Rahm-Sauce, wenn der Deckel ein wenig aufgeschnitten ist, hineingegossen, oder besonders in einer Sauciere (Sosiär) dazu aufgestellt. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter ein wenig Mehl braun, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin, nimmt einen halben Schoppen sauren Rahm, ein Lorbeerblatt, ein wenig Pfeffer und Gewürznelken nebst 2 Eßlöffeln, voll Essig dazu, macht nun so viel Zucker, als gewöhnlich zu einer Tasse Kaffee genommen wird, mit ein wenig Wasser braun, und nimmt ihn zu der Sauce, wodurch diese eine schöne Farbe bekommt. Sobald sie nun im Salz recht und rezent genug ist, wird die Sauce angerichtet. — Auf eben diese Art können auch von Hasen, wilden Tauben und rothem Wildbret Pasteten gemacht werden.

Pastete von Kartoffeln.

Man rührt anderthalb Viertelpfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer langsam darein, thut anderthalb Viertelpfund zuvor gesottene und am Reibeisen geriebene Kartoffeln oder Erdbirnen nebst einem Eßlöffel voll dicker Bierhefen, etwas Salz und

Muskatblüthe dazu, rührt einen Eßlöffel voll Semmel- oder anderes Mehl mit lauer Milch glatt an, rührt es auch an die Masse, und läßt es bey gelinder Wärme gehen. Inzwischen wascht und putzt man einen oder auch 2 Häringe, gräthet sie aus, und schneidet sie zu ganz kleinen Stückchen, dämpft in einem Stückchen Butter 2 kleine so fein als möglich geschnittene Zwiebeln, und gießt einen Viertelschoppen sauren Rahm dazu. Alsdann wird ein rundes tiefes Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, die Hälfte von der gegangenen Masse darein gefüllt, die geschnittenen Häringe nebst Zwiebeln darauf gelegt, die andere Hälfte von der Masse darüber gestrichen, im Ofen gelb gebacken, und umgestürzt oder in dem Blech auf den Tisch gegeben.

Anmerkung. Es kann auch ein Ragout von Brieslein (Kalbsmilchen) oder anderem geschnittenen Fleischwerk statt der Häringe eingefüllt werden.

Pastete von Kibitzen.

Wenn die Kibitzen sauber geputzt, ausgenommen und schön dressirt sind, schneidet man feine Kräuter, Thymian, Basilicum und ein wenig Petersilie sehr klein, mengt etwas Pfeffer und Salz darunter, kehrt fein geschnittenen Speck darin um, spickt sodann die Brüste von den Vögeln damit, belegt eine Kastrol oder ein anderes Geschirr mit dünn geschnittenen Speckscheiben, setzt die Vögel darein, gießt ein Glas rothen Wein darüber, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, nimmt eine ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt darein, deckt es zu, und läßt sie halb fertig dämpfen, richtet sie nach diesem auf eine Platte zum Erkalten an, schneidet ein Stückchen mageres Kalbfleisch fein, nebst 4 Loth grünem Speck, etwas Chalottenzwiebeln, Thymian, Petersilie, frischen Trüffeln oder

Champignons, hackt dann Alles zusammen klein, rührt es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken untereinander, einen Kochlöffel voll Semmel- oder Mutschel-Mehl darunter, und etliche Eßlöffel voll von der Brühe, welche bey den Kibitzen übrig ist, darein. Nun wällt man von gutem Buttertaig ein Blatt aus, legt dasselbe auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl bestreuten Bogen Papier, breitet darauf von der Farce (Fülle) in der Mitte aus, legt die Kibitzen darauf, streicht die andere Fülle darüber, bestreicht es neben an der Fülle mit Ey, legt nun ein anderes Stück Buttertaig darüber, drückt sie neben mit dem Finger hin, schneidet es zierlich neben mit einem warm gemachten Messer in Schuppen aus, macht oben in der Mitte des Deckels eine runde Oeffnung, daß nach dem Backen ein Trichter hineingeht. Sie wird nun mit Ey bestrichen, in einem heißen Ofen gelb gebacken, die zurückgebliebene Sauce vermittelst des Trichters darein gegossen, und dann warm auf die Tafel gegeben. — Die Kibitzen-Eyer sind bereits im ersten Theile angeführt.

Auf diese Art können auch Pasteten von Rebhühnern, von Haselhühnern, von Wasserschnepfen, auch von kleinen wilden Enten verfertigt werden.

Pastete von Kuttelflecken.

Diese müssen von einem jungen Thiere, weiß und schön geputzt, und im Salzwasser recht weich gesotten seyn. Sobald sie fertig und ein wenig erkaltet sind, schneidet man sie fein länglicht wie Nudeln, dämpft eine kleine fein gehackte Zwiebel in einem Stückchen frischer Butter, nimmt hierauf einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, läßt es

Digitized by Google

Jahr 1688 in Augsburg, wo sie 1693 starb. Ihre Predigten, die sie in ihrer Wohnung hielt, wurden gedruckt und sind in Deutschland, Holland und England in mehreren Auflagen erschienen. Sie sind in einer einfachen, kernigen Sprache geschrieben, und enthalten viele gute Lehren und Ermahnungen. Ihre Zuhörer waren meistens Frauenzimmer, und sie hielt ihnen vor, daß sie sich nicht mit Putz und Tand abgeben, sondern ihre Zeit besser anwenden sollten. Sie ermahnte sie, daß sie ihre Kinder selbst erziehen, und nicht Andern überlassen sollten. Sie sagte, daß sie sich nicht schämen sollten, ihre Kinder selbst zu säugen, und daß sie sich nicht vor Arbeit fürchten sollten. Sie sagte, daß sie sich nicht schämen sollten, ihre Kinder selbst zu säugen, und daß sie sich nicht vor Arbeit fürchten sollten.

dann Alles in die ausgelegte Kastrol gethan, oben wieder mit einem Blatt Buttertaig bedeckt, mit dem Pasteten-Zwicker gezwickt, oben ein kleines Loch hinein gemacht, mit aufgeschlagenem Ey bestrichen, eine Stunde vor dem Anrichten im Ofen gelb gebacken, nach diesem auf eine Platte gestürzt, und warm aufgetragen.

Eine andere Art.

Wenn man keine Macaroni hat, so macht man von 2 großen Eyern, Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wällt denselben zu 2 Böden, schneidet ihn zu eines kleinen Fingers breiten Nudeln, und behandelt sie ganz auf die vorgemeldte Art. Diese angezeigte Portion ist nur für 4 Personen. Man nimmt dazu ein Viertelpfund Schinken, 4 Loth Parmesankäse und einen halben Schoppen Rahm. Ein von einem Viertelpfund Butter dazu gemachter Buttertaig ist hinlänglich.

Noch eine Macaroni-Pastete.

Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen siedet man ein halbes Pfund Macaroni im Salzwasser weich, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiher, bratet hierauf einen 2 Pfund schweren Hecht ein wenig auf dem Roste ab, löst das Fleisch desselben von den Gräthen ab, schneidet es fein, dämpft es nebst den gekochten Macaroni in einem großen Stück zerlassener Butter, streut etwas Pfeffer darüber, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es auf Kohlen ein wenig kochen, richtet es zum Erkalten auf eine Platte an, und mengt ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäse darunter. Alsdann verfertigt man von einem halben Pfund Butter einen Buttertaig, bestreicht ein rundes tiefes Becken oder Blech mit Butter, wällt den Taig eines

Messerrückens dick aus, schneidet schmale Streifen davon, legt das Geschirr kreuzweise damit aus, so daß die Enden des Taigs an den Seiten herauf laufen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, legt ein dünn gewälltes Blatt Taig darauf, füllt die Macaroni-Masse darein, deckt ein dünn gewälltes Blatt Taig darüber, bestreicht es mit einem Ey, backt es im Ofen eine starke Stunde, stürzt es auf eine Platte, und gibt es als Pastete oder statt eines zweyten Gemüses auf den Tisch.

Anmerkung. Statt der Fleischbrühe kann auch süßer oder saurer Rahm zu den Macaroni genommen werden.

Reis-Pastete.

Für 4 Personen verliest man ein Viertelpfund Reis, wascht es sauber, brüht es mit siedendem Wasser ab, läßt es eine Viertelstunde stehen, thut den Reis aus dem Wasser in 2 Schoppen siedende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, und richtet ihn auf eine Platte zum Erkalten an.

Hierauf wird eine Frikassee gemacht, von was man will, Kalbs-Brieslein, Eutern und Morcheln, auch jungen Hühnern, Tauben oder Kalbfleisch, oder die Frikassee bey der „Carbonade mit Flor" (s. das Register). Alsdann bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein rundes Pastetenartiges Geschirr mit Butter, macht von feinem Buttertaig mit dem Backrädchen Fingers breite Streifen, legt solche neben einander in das Geschirr, rührt den erkalteten Reis mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 andern an, Salz und Muskatnuß darein, breitet von dieser Masse auf den Streifen herum aus, füllt die Frikassee darein, streicht die übrige Reismasse darüber, und backt die Pastete im Ofen gelb, stürzt sie dann um, und gibt sie warm auf die Tafel. Hat man zum Bestreichen

Digitized by Google

des Geschirrs Krebsbutter, so sieht die Pastete bey'm Umsturze sehr gut aus.

Eine gerührte Reis-Pastete.

Für 8 Personen setzt man ein halbes Pfund verlesenen und gewaschenen Reis mit Fleischbrühe und einer ganzen Selleriewurzel, nebst einem Viertelpfund Butter zu, nimmt, wenn er weich und recht dick eingekocht ist, die Wurzel wieder heraus, richtet ihn auf eine Schüssel zum Erkalten an, rührt alsdann 8 Eyergelb eines um das andere darein, Salz und Muskatnuß daran, bestreicht die Pastetenschüssel mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, breitet die Hälfte von der Masse darin aus, füllt einen klein geschnittenen Ragout von Brieslein oder Kalbfleisch (man kann auch Lamm- oder Hammel-Fleisch, so wie alle Arten Geflügel, auch Fische zu einem solchen Ragout nehmen) darauf, streicht die andere Hälfte von dem Reis schön rund mit dem Messer darüber, gibt demselben neben die Form einer Pastete, bestreicht dieselbe mit zerlassener Butter, und backt sie in frischer Ofenhitze.

Anmerkung. Wer Parmesankäse liebt, kann dergleichen, wann die Pastete bestrichen ist, darüber streuen. Wenn man ein geriebenes Milchbrod darüber streut, sieht es auch gut aus.

Pastete mit einem Reisguß.

Zu einer Pastete für 4 bis 5 Personen kocht man ein halbes Pfund zuvor verlesenen und mit kochendem Wasser abgebrühten Reis in einer Maaß Milch ganz dick ein, und läßt ihn erkalten, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 Eyer darein, thut den erkalteten Reis nebst Salz und Muskatblüthe auch darein, rührt es recht unter einander, und verfertigt einen weißen Ragout von Kalbfleisch, Lammfleisch oder Brieslein (Kalbsmilchen)

und Stadt Wallenstadt, vom 19. Dezember 1859.

Wir Franz Joseph, von Gottes Gnaden Kaiser von Oesterreich, König von Ungarn, Böhmen, Dalmatien, Croatien, Slavonien, Galizien, Lodomerien und Illyrien; König der Lombardei und Venedig, Erzherzog von Oesterreich, Herzog von Lothringen, Salzburg, Steyermark, Kärnten, Krain und der Bukowina, Großherzog von Siebenbürgen, Markgraf von Mähren, Herzog von Ober- und Niederschlesien, Großherzog von Krakau, Herzog von Modena, Parma, Piacenza, Guastalla, Auschwitz und Zator, Fürst von Trient und Brixen, Markgraf von Ober- und Niederlausitz und in Istrien, Graf von Hohenems, Feldkirch, Bregenz, Sonnenberg, Herr von Triest, Cattaro und auf der Windischen Mark, Großwoiwod der Wojwodschaft Serbien, etc. etc. etc.

Haben beschlossen und verordnen, wie folgt:

§. 1. Die Gemeinde Wallenstadt wird in Hinkunft in zwei Gemeinden getheilt, und zwar in die Gemeinde Wallenstadt und in die Gemeinde Wallenstadt-Land.

§. 2. Die Gemeinde Wallenstadt besteht aus dem Gebiete innerhalb der Stadtmauern und der Vorstadt Wallenstadt.

§. 3. Die Gemeinde Wallenstadt-Land besteht aus dem Gebiete der Ortschaften Wallenstadt-Land, Wallenstadt-Berg und Wallenstadt-Au.

§. 4. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihren Sitz in der Stadt Wallenstadt, die Gemeinde Wallenstadt-Land in der Ortschaft Wallenstadt-Land.

§. 5. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihr Gemeindevermögen, ihre Gemeindeanlagen und ihre Gemeindeschulden allein zu verwalten und zu tragen.

§. 6. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihr Gemeindevermögen, ihre Gemeindeanlagen und ihre Gemeindeschulden allein zu verwalten und zu tragen.

§. 7. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihre Gemeindevertretung, ihren Gemeindevorsteher und ihre Gemeindeämter allein zu bestellen.

§. 8. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihre Gemeindevertretung, ihren Gemeindevorsteher und ihre Gemeindeämter allein zu bestellen.

§. 9. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihre Gemeindeschule allein zu erhalten.

§. 10. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihre Gemeindeschule allein zu erhalten.

§. 11. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihre Gemeindepolizei allein zu besorgen.

§. 12. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihre Gemeindepolizei allein zu besorgen.

§. 13. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

§. 14. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

§. 15. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

§. 16. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

§. 17. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

§. 18. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

§. 19. Die Gemeinde Wallenstadt hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

§. 20. Die Gemeinde Wallenstadt-Land hat ihre Gemeindeordnung allein zu erlassen.

Pastete im Ofen fertig, und gibt sie warm zu Tische.

Es kann auch von Buttertaig eine ordentliche Pastete aufgesetzt, der Stockfisch nebst Farce eben so darin rangirt (geordnet), ein ausgeschnittener Deckel von Buttertaig darüber gedeckt, mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gebacken werden. Auch wird, wenn man will, eine Rahm-Sauce, mit Eyergelb abgezogen, besonders dazu aufgestellt.

Timbal in einer braunen Speck-Sauce.

Zwey Pfund zuvor rein gehäuteltes Kalbfleisch schneidet man zu kleinen Stückchen, nimmt 4 gewässerte und ausgegräthete Sardellen, einige Chalotten- oder andere Zwiebeln, ein wenig Petersilie, die Schale von einer halben Zitrone, einen im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck dazu, hackt dieß Alles zusammen klein, nimmt das Gehackte in einen Mörser, stoßt es mit 16 Eyern durch, thut es dann in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Thymian und den Saft von einer Zitrone dazu, verrührt dieß Alles zusammen mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, bestreicht hierauf eine Kastrol oder ein rundes Becken stark mit Butter, bestreut es mit Semmel-Mehl, rädelt von gutem Buttertaig mit dem Backrädchen vier lange — eines Messerrückens dicke Streifen, legt davon in die Kastrol ein vierfaches Kreutz, bricht aber die Enden von den Streifen nicht ab, legt zwischen jeden Streifen ein von Buttertaig mit einem Weinbackesmödelein ausgestochenes Blümchen, streicht von der Farce die Hälfte in der Kastrol herum, thut einen von Briesslein verfertigten Ragout darein, streicht die übrige Farce darüber, legt die herabhangenden Streifen

über die Farce, und ein mit Butter bestrichenes weißes Blatt Papier darauf, setzt es in den Backofen, stürzt es nach dem Backen auf eine Platte, und gießt eine braune Speksauce darüber. Man röstet zu derselben in 4 Loth Butter 2 kleine Kochlöffel Mehl hellbraun, dämpft gehackte Chalotten- oder andere Zwiebeln, ein Stückchen fein geschnittenen Speck und ein paar gewässerte und ausgegräthete Sardellen darin ab, thut ein paar Eßlöffel voll Essig, ein Stückchen Zitronenschale nebst dem Saft der Zitrone, gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, Pfeffer und Muskatnuß dazu, läßt es eine Viertelstunde durchkochen, und gießt diese Sauce über den Timbal, oder stellt sie in einer Sossiär (Sauciere) besonders dazu auf. — Ein solcher Timbal kann als Pastete aufgetragen werden.

Eine umgestürzte Farce-Pastete.

Von 3 Pfund Kalbfleisch von der (Keule) Schale schneidet man das Adrige und Hautige ab, hackt es nebst 3 Viertelpfund grünem Speck so fein als möglich, schneidet 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark (jedes besonders fein), thut dieses Alles nebst ein wenig Salz, Pfeffer, Gewürznelken und einigen Eßlöffeln voll Essig zu dem gehackten Fleisch, und rührt es tüchtig untereinander. Alsdann macht man einen geriebenen Taig von einem Pfund Mehl, 3 Viertelpfund Butter, einem Ey, etwas saurem Rahm und Wasser, würgt ihn zu einem festen Taig, wällt ihn eines Messerückens dick aus, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tiefes Blech stark mit frischer Butter, schneidet mit dem Backrädchen eines Fingers breite Streifen von dem ausgewällten Taig, belegt den Boden kreuzweise damit, und neben herum

einfach, streicht von der angerührten Farce Fingersdick darauf, legt das Wildbret, welches zuvor gebaitzt, mit Speck gespickt und soviel wie möglich ausgebeint seyn muß, darauf, streicht die übrige Farce darüber, deckt einen Deckel von Taig darauf, macht oben eine Oeffnung darein, bestreicht die Pastete mit einem Ey, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. In 2 Stunden ist sie fertig, und kann auf eine Platte gestürzt, kalt oder warm zu Tische gegeben werden.

Anmerkung. Wenn das Wildbret nicht jung ist, wird es nach dem Spicken zuvor in Butter blanschirt.

Pastete von Wasserhühnern.

Wenn diese geputzt, ausgenommen und in 4 Theile geschnitten sind, werden sie über Nacht in Essig mit Kräutern, Pfeffer und einigen Blattweise geschnittenen Zwiebeln marinirt (gebaitzt). Zur Farce (Fülle) dämpft man ein Stückchen mageres Kalbfleisch und ein Stückchen Speck mit feinen Kräutern, einer Zwiebel, Salz und Pfeffer in einem Stückchen Butter ein wenig auf Kohlen, bis das Fleisch weiß wird, nimmt dann das Fleisch und den Speck auf ein Brett, hackt beydes ganz fein, vermischt es mit Salz, Muskatnuß, Pfeffer, thut ein wenig von der Jus (Brühe), worin das Fleisch gedämpft worden ist, darunter, schmoort (s. die Erklärung der Wörter) die Hühner in der Marinade auf Kohlen ein wenig zusammen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie kalt werden, wällt nun von Buttertaig einen runden Boden aus, streicht von der Farce oder Fülle ein wenig darauf in der Runde herum, legt die Wasserhühner dicht nebeneinander darauf, die übrige Farce darüber, und von einem andern Blatt Taig einen Deckel darauf. Man kann eine aus-

geschnittene Taigbinde darum legen, auch noch einen besonders ausgeschnittenen Deckel darauf thun. Hierauf wird die Pastete mit Ey bestrichen, in frischer Ofenhitze gelb gebacken, oben, wenn sie fertig ist, ein runder Deckel abgeschnitten, das Taigichte herausgenommen, und folgende Sauce darein gemacht: Ein Stückchen Speck, einige Chalottenzwiebeln, 4 gewässerte und ausgegräthete Sardellen hackt man zusammen fein, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl braun, dämpft das Gehackte darin ab, thut von dem Marinade-Essig, und etwas Fleischbrühe durch einen Seiher dazu, läßt es recht durchkochen, gießt die Sauce, wenn sie im Salz und in der Säure recht ist, in die Pastete, setzt den Deckel wieder darauf, und gibt sie warm zu Tische.

Statt der Sardellen können zur Sauce auch Kappern genommen werden.

Fische.

Von allen Sorten Fische zu braten auf gewöhnliche Art.

Die Fische, es ist gleichviel, von welcher Gattung sie sind, werden geschuppt, ausgenommen, zu beliebigen Stückchen geschnitten, auf einer Platte eingesalzen und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf zerläßt man in einem breiten Geschirr ein gutes (ziemliches) Stück Butter, belegt es mit Salbeyblättern, trocknet den gesalzenen Fisch mit einem Tuche

ab, legt ein Stückchen neben das andere darein, streut ein wenig Pfeffer darüber, belegt sie wieder mit Salbeyblättern, bratet sie auf starken Kohlen, und kehrt sie erst um, wenn sie auf einer Seite gelb sind. Es muß wohl Acht gegeben werden, daß die Stückchen nicht zerfallen; wenn sie fertig sind, werden sie auf eine Platte gelegt, und mit Zitronensaft oder Essig ein wenig begossen. — Man kann auch, wenn man die Salbey nicht liebt, Zwiebeln in Rädlein geschnitten, unten hinlegen; es gibt auch einen guten Geschmack.

Aal auf Westphälische Art.

Wenn der Aal abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man ihn in Stückchen wie zum Braten, reibt sie mit Pfeffer und Salz ein, bestreicht eine Kachel oder einen Fußhafen, auf welchen ein Deckel gut paßt, ganz dick mit frischer Butter, legt dann den eingeriebenen Aal, ein Stückchen neben das andere, darein, streut ein wenig Gewürznelken und Muskatnuß nebst einem Lorbeerblatt darüber, deckt ihn fest zu, daß kein Dampf heraus kann, gießt, wenn er halb fertig ist, einige Eßlöffel voll Wein, oder den Saft von einer Zitrone daran, läßt ihn voll fertig werden, und gibt ihn sogleich auf den Tisch. Der Fisch darf nicht umgekehrt werden, weil ihn der Dampf oben fertig macht.

Aal mit Ramoulade-Sauce.

Ist der Aal groß, so wird er abgestreift, wo nicht, so bleibt die Haut daran. Man schneidet ihn zu Stückchen, reibt diese mit zuvor vermischten und fein geschnittenen Kräutern, Petersilie, Basilikum, Zitronenkraut, Salz und Pfeffer ein, und läßt sie ein paar Stunden daran stehen. Alsdann macht man den Rost auf Kohlen heiß,

bratet die Stücke mit Butter oder Provencerohl schön gelb darauf, legt sie auf eine Platte, und gießt die Sauce darüber. Zu dieser nimmt man eine halbe Hand voll Petersilie, eben soviel Körbel und Sauerampfer, etliche Chalotten-, oder andere Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch nebst dem Gelben von 3 hartgesottenen Eyern, stoßt dieses Alles zusammen in einem Mörser fein, treibt es dann mit ein wenig Essig durch ein Haarsieb, rührt es in einem Geschirr mit einem halben Eßlöffel voll Senf, 3 Eßlöffeln voll Oehl, Salz und Pfeffer untereinander, und thut es alsdann an den grillirten Aal. Den Rand der Schüssel garnirt man mit gebackener Petersilie.

Aal mit weißer Sauce.

Der Aal wird nicht abgestreift, sondern in beliebige Stücke geschnitten, oder auch mit einem kleinen Spießchen oder Bindfaden gekrümmt, dann in halb Essig und halb Wasser, wozu ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter und ganze Petersilie genommen werden, gesotten. Man läßt ihn alsdann in der Brühe liegen, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser verrührt man ein Stückchen weichgemachte Butter mit einem Kochlöffel voll feinem Mehl, thut hierauf ein wenig von dem Fischsud, auch etwas gute Fleisch- oder Erbsenbrühe, eine ganze Zwiebel, den Saft von einer Zitrone oder statt dessen etwas Essig daran. Hat dieses ein wenig gekocht, so verrührt man das Gelbe von 4 Eyern mit ein wenig Wasser, und zieht die Sauce damit ab. Wird der Fisch ganz servirt (aufgetragen), so legt man ihn in eine gebrochene Serviette, garnirt ihn mit Petersilie, und stellt die Sauce besonders dazu auf; ist er aber in Stücke zerschnitten, so wird die Sauce darüber angerichtet.

Digitized by Google

Aal en matelotte (an Matelott).

Drey Pfund Aal werden abgezogen, die Floßfedern abgeschnitten, ausgenommen, auf beyden Seiten leicht eingekerbt, in 2 Finger breite Stückchen geschnitten, eingesalzen, eine Stunde liegen gelassen, abgetrocknet, und in ein Geschirr, mit 3 Schoppen ($\frac{3}{4}$ Maaß) guter Fleischbrühe, 16 — 18 Chalotten-Zwiebeln, 1 Sellerie-Wurzel, 1 kleinen gelben Rübe, 14 — 16 Pfeffer-Kernen, ein wenig Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Knoblauch, einem Stückchen ganzer Muskatblüthe, einem Viertelpfund rohen würflich geschnittenen Schinken, einem Schoppen Burgunder (oder anderm guten rothen Wein) und dem gehörigen Salz gethan, eine starke Viertelstunde gekocht, und aus dem Sud auf eine Platte gelegt. Hierauf läßt man 8 Loth (ein Viertelpfund) Butter vergehen, röstet 4 — 5 Kochlöffel voll Mehl darin, füllt dieß mit dem Sud auf, und läßt es langsam eine Stunde auskochen, schöpft das Fett ab, verdünnt es, im Falle es zu dick seyn sollte, mit ein wenig Fleischbrühe, nimmt den Saft einer Zitrone dazu, treibt es durch ein Haartuch, legt den Aal darein, läßt es recht heiß werden, und richtet an. Es können Hühner-Klöße, ganze in Wein abgekochte Trüffeln und Champignons (gutartige Erdschwämme) dazu gegeben werden.

Barben in Zitronen-Sauce.

Man schuppt die Barben, schneidet sie am Bauch auf, wirft alles Eingeweide weg, bindet mit einer Nadel und Faden die Köpfe und Schwänze fest zusammen, daß die Fische krumm gebogen sind, legt sie auf eine Platte, gießt einen halben Schoppen Essig darüber, macht in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, thut eine starke Hand voll Salz, einige ganze Zwiebeln und Lor-

beerblätter nebst ein wenig ganzem Pfeffer dazu, legt die Barben mit dem Essig darein, läßt sie eine halbe Stunde kochen, nimmt sie vom Feuer weg, und deckt ein Papier darüber, zerläßt hierauf in einem kleinen Geschirr 4 Loth Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, rührt es mit einem Schöpflöffel voll von der Fischbrühe an, gießt, wenn diese zu scharf wäre, noch etwas Wasser dazu, thut die feingeschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft oder etwas Essig und ein wenig Muskatblüthe daran, läßt es ein wenig kochen, zieht die Sauce mit 3 Eyergelb ab, und richtet sie über die Fische an.

Anmerkung. Der Rogen vom Barben darf nie mit zubereitet werden, weil er bey den meisten Personen, die davon essen, Uebelkeiten, Erbrechen, Leibweh und andere Unbequemlichkeiten erregt.

Andere Art Barben in Kappern Sauce mit Oehl.

Wenn die Barben geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie in beliebige Stückchen, salzt sie ein wenig ein, macht nach einer Viertelstunde Schmalz (Schmälzbutter) heiß, backt die Stückchen ohne Mehl, und legt sie auf eine Platte, worin sie auf den Tisch kommen. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl braun, löscht es mit einem Trinkglase voll Wein ab, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut eine ganze Zwiebel mit 4 Gewürznelken besteckt, ein Lorbeerblatt, einen Eßlöffel voll Kappern, etwas länglicht geschnittene Zitronenschale, das Mark von einer ganzen Zitrone, ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu, läßt es eine Viertelstunde kochen, nimmt die Zwiebel wieder heraus, richtet die Saure über die Fische an, läßt es noch ein wenig

Digitized by Google

aufkochen, gießt 2 bis 3 Eßlöffel voll Provencer- oder auch sonst gutes Baum-Oehl darüber, und gibt es warm zu Tische.

Anmerkung. Die Barben können auch wie die Karpfen gebacken werden mit Erbsen-Mehl, wenn es zu haben ist, denn dieses ist zu allen Fischen besser als das Semmel- oder Griesmehl.

Börsching zu kochen.

Diese schuppt man, nimmt sie aus, schneidet die Floßfedern davon ab, wascht sie rein, kocht sie in Salzwasser ab, und gibt bey dem Anrichten eine Petersilien-Sauce dazu, wie solche bey den Saucen (im ersten Theile) angegeben ist.

Börsching auf dem Rost.

Diese bereitet man wie die vorigen, kerbt (macht kleine Schnitte durch den ganzen Fisch) sie ein wenig, bestreut sie mit Salz und ein wenig Pfeffer, und trocknet sie nach einer Weile wieder mit einem Tuche ab, bestreicht sie nun auf beyden Seiten mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Semmel-Mehl, worunter etwas gehackte Petersilie ist, bratet sie auf dem Rost gelb, und gibt eine gelbe Kappern-Sauce dazu.

Anmerkung. Weil der Börsching nicht so leicht wie andere Fische zu schuppen ist, so besteht der Vortheil im Schuppen darin, daß man ihn nicht gerade wie einen andern Fisch, sondern ganz gebogen zusammen halten muß, dann springen die Schuppen ganz gut ab. Der Börsching kann auch mit siedendem Wasser abgebrüht werden, und ist auf diese Art im Augenblick geschuppt. Es benimmt dem Fische nichts, wenn er nur nicht lange im heißen Wasser bleibt.

Eine Fischotter mit rothem Wein.

Ist die Fischotter abgezogen, und in beliebige Stücke geschnitten, so wird sie in ein Geschirr gelegt, worein man von allen Sorten Kräuter und kleingeschnittener Wurzeln, Zwiebeln, Knoblauch, etliche Lorbeerblätter, Salz und grobgestoßenes

Gewürz und ein Glas Essig thut. In dieser Marinade läßt man sie 24 Stunden liegen, damit sie ihren starken Fischgeschmack verliere. Will man nun davon appretiren (zubereiten), so macht man ein Stückchen Butter gelb, thut etliche in Rädchen geschnittene Zwiebeln mit einigen ebenfalls klein geschnittenen Wurzeln darein, und legt die Stücke Fischotter darauf, streut Salz darüber, und läßt dieses zusammen dämpfen. Nach einiger Zeit wendet man die Stückchen um, thut einen halben Schoppen rothen Wein, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, 3 bis 4 Semmel- oder Weck-Schnitten, welche zuvor in Butter gelb geröstet worden sind, daran, und läßt es zusammen durchkochen, bis die Otter fertig ist. Nun legt man die Stückchen in ein anderes Geschirr, läßt sie aber ein wenig stehen, bis das Fett sich geworfen hat, welches man abschöpft. Hierauf läßt man die Sauce durch einen Seiher über die Fischotter laufen, und hält sie auf Kohlen warm, bis es Zeit zum Auftragen ist, wo alsdann unmittelbar zuvor der Saft von einer halben Zitrone daran gethan wird.

Fischotter auf andere Art mit feinen Kräutern.

Man nimmt etliche Chalottenzwiebeln oder eine andere Zwiebel, etliche Knoblauch-Stückchen, ein wenig Petersilie, 2 Loth Kappern, 4 ausgegräthete Sardellen, ein wenig Basilikum und Thymian, schneidet dieß Alles zusammen fein, dämpft es in einer Kastrol oder Kachel mit 4 Eßlöffeln voll Provenceröhl, legt die Stückchen Fischotter hinein, thut Salz und Pfeffer dazu, läßt es zusammen dämpfen, wendet die Stücklein ein paarmal um, und gießt alsdann ein Glas weißen Wein darüber. Wenn dieses wieder kurz eingekocht ist, so streut

man einen halben Kochlöffel Mehl darüber, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, etwas Esdragon, Essig oder den Saft von einer Zitrone dazu. Hat die Fischotter gekocht, und ist sie zum Anrichten fertig, so schöpft man das Fett ab, und trägt sie alsdann auf.

Forellen gewöhnlich zu kochen.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden die großen in Stückchen, die kleinen aber nur in der Mitte entzwey geschnitten, und eingesalzen. Hierauf zerläßt man in einem dazu passenden Geschirr 4 Loth Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, rührt es mit ein wenig Essig und einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe an, thut ein Lorbeerblatt, einige Zitronenrädlein, eine Zwiebel mit 4 Gewürznelken besteckt, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß dazu, legt, wenn die Sauce anfängt zu kochen, den eingesalzenen Fisch darein, deckt ihn zu, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, und richtet ihn an. Es können nach Belieben auch Kappern dazu genommen werden.

Forellen in Butter-Sauce.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, legt man sie gekrümmt oder auch gerade auf eine Platte, gießt auf jedes Pfund ein Trinkglas voll Essig darüber, macht in einer Pfanne Wasser siedend, nimmt einige ganze Zwiebeln, etwas ganze Petersilie und eine Hand voll Salz dazu, thut die Forellen nebst dem Essig darein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sie dann vom Feuer weg, und deckt ein Papier darauf, macht hierauf in einer Kastrol oder in einem Kächelein für 2 Pfund

Digitized by Google

Forellen ein Viertelpfund Butter weich, verrührt einen starken Kochlöffel voll Mehl darein, schlägt das Gelbe von 4 Eyern dazu, und rührt es, wenn es recht verrührt ist, mit einem Schöpflöffel von der Fischbrühe langsam an, thut ein wenig Zitronensaft und Muskatblüthe dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf starken Kohlen kochen; sollte diese Sauce zu dick oder zu scharf seyn, so wird mit ein wenig Wasser geholfen. Nun legt man die Forellen auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an.

Forellen farcirt oder gefüllt.

Wenn die Forellen geschuppt und ausgenommen sind, macht man kleine Schnittchen in die Haut, salzt sie innen und aussen ein wenig ein, und läßt sie eine Zeitlang liegen. Die Fülle kann von Fischen, Fleisch, oder auch nur von Weck gemacht werden; zu dieser schneidet man von einem Kreutzerweck oder einer Semmel die Rinde ein wenig ab, weicht das Innere in Milch oder Wasser ein, dämpft in einem Stückchen Butter eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig Peterstlie, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst Salz, Ingwer, Pfeffer, Muskatnuß dazu, rührt es mit 4 Eyergelb nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, und nimmt, wenn es kein Fasttag ist, ein Stückchen fein geschnittenen Speck dazu. Nun werden die Forellen mit einem Tuche abgetrocknet, mit der Fülle gefüllt, zugenäht, und auf beyden Seiten mit Butter bestrichen. Alsdann schneidet man in ein breites Geschirr etwas Butter, thut eine in Rädlein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Zitronenrädlein und ein halbes Glas Essig darein, legt einige Holzstäbchen darüber, und die bestrichenen Forellen darauf, stellt sie in einen Backofen, begießt sie zuweilen mit der Sauce,

Digitized by Google

bratet sie auf beyden Seiten gelb, richtet sie auf eine Platte an, und gibt eine Sardellen-Sauce dazu, wie solche unter den Saucen zu finden ist.

Forellen mit rothem Wein.

Die Forellen werden geschuppt, ausgenommen, die großen in Stücklein geschnitten, die kleinen gekrümmt oder gerade gelossen, dann mit Salz überstreut, und nach einer Weile wieder abgetrocknet. Hierauf legt man die Forellen in eine Kastrol oder in ein irdenes Geschirr, thut 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene Zitrone nebst 4 Loth frischer Butter nnd 2 bis 3 Loth Zucker darein, gießt soviel rothen Wein darüber, bis die Forellen bedeckt sind, setzt sie auf starke Kohlen oder Feuer, läßt die Sauce kurz einkochen, und gießt solche beym Anrichten durch einen Seiher.

Forellen mit Kräutern.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen, und, wenn sie groß sind, in Stücke geschnitten, die kleinen aber gekrümmt und gewaschen sind, werden sie ein wenig eingesalzen, und bleiben eine Stunde so stehen. Während dieser Zeit schneidet man eine halbe Hand voll Petersilie, einige Chalottenzwiebeln, ein wenig Thymian, Basilicum und ein wenig Knoblauch recht fein, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund Butter, streut die Hälfte von den geschnittenen Kräutern darein, legt die Forellen darauf, streut die übrigen Kräuter nebst Muskatblüthe und soviel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, dämpft sie auf beyden Seiten, gießt einige Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie schnell

Digitized by Google

und kurz einkochen, richtet sie an, und gibt sie warm auf den Tisch.

Aufgerollte Häringe.

Die Häringe werden einige Stunden in frisches Wasser gelegt, hierauf die Häutchen abgezogen, die Köpfe und Schwänze ab- und die Häringe der Länge nach in 4 Theile gemacht, und die Gräthen rein herausgenommen. Nun klopft man jedes der Stückchen mit einem Messer ein wenig breit, schneidet sie noch einmal von einander, rollt sie einzeln über den Finger, und rangirt (ordnet) sie auf einen Saladier oder einen Teller, nimmt alsdann einige fein gehackte Chalottenzwiebeln, einige eingemachte rothe Rübenrädchen — fein geschnitten — dazu, streut es zwischen die aufgerollten Häringe, rührt nach Verhältniß gutes Oehl und Essig nebst etwas Pfeffer unter einander, und gießt es an die Häringe.

Häringe zu backen.

Diese nimmt man zuvor aus, legt sie über Nacht in frisches Wasser, zieht den andern Tag die Haut ab, trocknet sie mit einem Tuche ab, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Gräthen rein davon, und schneidet jeden dieser Theile kreutzweise von einander in 3 Stückchen. Hierauf rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl nebst ein wenig Salz mit Milch glatt an, schlägt 2 bis 3 Eyer daran, daß der Taig wie ein dicker Flädleins-Taig wird, kehrt die Härings-Stückchen darin um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können trocken gegeben, wie auch zu Bohnen und Sauerkraut aufgestellt werden; auch Bücklinge werden auf die nehmliche Art zubereitet.

Anmerkung. Statt der Milch kann auch weißer Wein genommen werden; das Uebrige bleibt.

Digitized by Google

Häringe auf dem Rost.

Diese werden wie die vorigen zubereitet, dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit fein geriebenem Semmel-Mehl bestreut, und auf einem heiß gemachten Rost gelb gebraten; auch diese können wie die vorigen trocken und zu Gemüsen gegeben werden.

Hausen, frisch abgezogen.

Man nimmt ein Stück von einem frischen Hausen, wascht es sauber, setzt in einer Pfanne oder einer Kastrol Wasser, Salz, Essig und geringen Wein über das Feuer, wirft grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, großgeschnittene Zwiebeln, ein paar Lorbeer- und Salbeyblätter, Rosmarin, und etwas Zitronenschale hinein, gießt ein Glas Essig über den Fisch, und thut denselben, sobald das Wasser siedet, mit dem Essig darein, nimmt den Schaum oben, wenn er kocht, sauber ab, und versucht die Brühe, ob sie im Salz recht ist. Je nachdem das Stück in der Größe ist, braucht es eine Viertelstunde, auch etwas mehr, bis es fertig ist. Ehe die Pfanne weggehoben wird, gießt man kaltes Wasser darüber, und läßt ihn in der Brühe bis zum Anrichten stehen. Hiezu wird nun auf eine Platte eine Serviette gebrochen, der Fisch darein gelegt, mit frischer Petersilie garnirt, die Serviette darüber geschlagen, und so auf die Tafel gegeben. Oehl und Essig muß besonders dazu aufgestellt werden. — Dieser Fisch wird hier zu Lande gewöhnlich nur auf große Tafeln gegeben.

Hausen abzusieden (um ihn kalt zu versenden).

Den frischen Hausen schneidet man zu beliebigen Stückchen, siedet ihn wie vorgemeldt, nur muß er stärker gesalzen werden, läßt ihn dann in

Digitized by Google

der Brühe erkalten, nimmt nun grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, Salbey- und Lorbeerblätter, Rosmarin, bestreut und belegt damit die Stücke aus der Brühe, und packt sie in ein Fäßchen oder ein anderes taugliches Geschirr so fest als möglich ein, daß sie im Führen keinen Schaden leiden. Aus diesem Fäßchen oder anderem Geschirr werden sie nun mit Essig und Oehl, etwas Salz und fein geschnittenen Zwiebeln oder Knoblauch zu Tische gegeben. Es kann auch eine warme Kapern-, oder gelbe Sauce mit Zitronensaft dazu aufgestellt werden.

Ein Stück Hausen im Backofen.

Dieses Stück wird mit gewässerten und ausgegrätheten Sardellen, welche länglicht geschnitten sind, durchspickt, auf beyden Seiten eingesalzen und in eine Kastrol oder Kachel gelegt. Alsdann schneidet man einige Zwiebeln blattweise darüber, thut geschnittene Wurzeln, Basilikum, Thymian, 2 Lorbeerblätter, das Mark von 2 Zitronen (woraus zuvor die Kerne genommen werden müssen) blattweise, etliche weiße Pfefferkörner, ein halbes Glas Essig und eben soviel Provencerohl dazu, legt einen zuvor mit Baumöhl überfahrenen Bogen Papier darauf, und sezt es in den Backofen. Wenn es fertig gebacken ist, wird die Sauce darüber angerichtet. Zu dieser dämpft man etliche fein geschnittene Chalotten-Zwiebeln in ein wenig Butter, stäubt ein wenig Mehl darüber, nimmt gute Fleischbrühe dazu, und einen Eßlöffel voll ganz feiner Kappern darein. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man den Fisch auf eine Platte, nimmt alle Kräuter wie auch das Oehl davon weg, drückt an die Sauce noch den Saft einer Zitrone, und richtet sie über den Fisch an.

Der Hausen kann auch gebraten werden. Wenn er mit Sardellen gespickt, und mit Kräutern und Zwiebeln einige Stunden einmarinirt gewesen ist, wird er an den Spieß gesteckt, die Marinade in die Bratpfanne — und ein wenig Essig dazu gethan, mit zerlassener Butter und dann von der Bratpfanne fleißig begossen. Sobald er fertig und angerichtet ist, wird die Sauce darüber durchgetrieben, der Saft von einer Zitrone darüber gedrückt, und der Fisch warm aufgetragen.

Gebratener Hecht.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und in beliebige Stückchen geschnitten ist, überstreut man solche auf beyden Seiten mit Salz, verklopft nach einer halben Stunde einige Eyer, kehrt die Stücklein darin um, überstreut sie mit geriebenem Semmel-Mehl, macht in einer breiten Pfanne Butter heiß, legt die Stückchen darein, läßt sie langsam auf beyden Seiten gelb braten, und legt sie warm auf eine Platte. Sie können mit brauner Butter gegessen, oder mit einer braunen Kappern-Sauce gegeben werden.

Hechte auf dem Rost gebraten.

Hiezu nimmt man meistens kleine Hechte, macht, wenn sie geschuppt und ausgenommen sind, oben kleine Schnitte darein, doch können auch große dazu genommen werden, nur nimmt man diese am Rücken aus, und legt sie in die Breite auseinander, reibt sie mit Pfeffer und Salz inwendig und aussen ein, läßt sie eine halbe Stunde liegen, und trocknet sie nachher mit einem leinenen Tuche ab, bestreicht sie hierauf mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Semmel-Mehl, bratet sie auf einem Roste, befeuchtet sie während des Bratens fleißig mit zerlassener Butter, und gibt eine gelbe Kappern-Sauce dazu. Der Hecht wird

trocken auf eine Platte gelegt, der Saft von einer Zitrone darauf gedrückt, ein Stückchen Butter heiß gemacht, ein zerschnittenes Lorbeerblatt darein gethan, und über den Fisch gegossen, daß er recht heiß zu Tische kommt.

Anmerkung. Ein Rost von Drath gebunden — ist der beste, um Fische zu braten.

Fricandeau (Frikando) von einem Hecht.

Dieser darf nicht weniger als 2 Pfund haben. Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Haut abgelöst, Kopf und Schwanz davon gemacht, dann schneidet man ihn der Länge nach von einander, schält den Rückgrath pünktlich heraus, schneidet den Fisch zu 6 bis 8 Stückchen, spickt jedes Stückchen mit fein geschnittenem Speck, bestreut es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, legt sie alle in ein breites Geschirr, macht 4 Loth Butter gelb, und gießt sie darüber, thut dann eine fein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, und nur einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, läßt es auf Kohlen langsam gar kochen, richtet ihn auf eine Platte an, glacirt es mit der angezeigten Glace, und gibt eine Sauce dazu.

Gezupfter Hecht mit Petersilie.

Wenn dieser ausgenommen, und nur von einander geschnitten ist, wird er in starkem Salzwasser, worin ein Lorbeerblatt, eine große zerschnittene Zwiebel und etwas ganzes Gewürz ist, weich gekocht, und dann aus dem Wasser herausgenommen. Sobald er ein wenig abgelaufen ist, wird die Haut abgezogen, das Fleisch pünktlich verzupft, von den Gräthen sorgfältig gereinigt, $\frac{1}{8}$ Pfund (4 Loth) frische Butter auf eine Platte geschnitten, fein geschnittene Petersilie nebst ein wenig Mus-

Digitized by Google

katnuß darauf gestreut, der gezupfte Hecht darauf gelegt, der Saft von einer halben Zitrone darüber gedrückt, zugedeckt, auf schwachen Kohlen langsam gedämpft, und warm auf den Tisch gegeben.

Gezupfter Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht wie der vorhergehende gesotten und verzupft ist, wascht man 2 Sardellen, macht die Gräthen davon, hackt sie mit einem Stückchen Zitronenschale und ein wenig frischer Butter fein, zerläßt 4 Loth frische Butter auf einem Zinnplättchen, thut die gehackten Sardellen und soviel Semmel-Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe darein, legt den gezupften Hecht darauf, gießt ein halbes Trinkglas guten Wein und den Saft von einer halben Zitrone dazu, deckt es zu, läßt es eine halbe Stunde auf Kohlen kochen, rüttelt es zuweilen, und gibt es warm auf den Tisch.

Einen Hecht im Ofen zu backen.

Wenn der Hecht sauber geschuppt ist, wird er zu runden oder länglichten Stücken geschnitten, gewaschen, auf beyden Seiten eingesalzen, und ein paar Stunden stehen gelassen. Jetzt nimmt man gewaschene Sardellen, reinigt sie von den Gräthen, hackt sie mit einem Stückchen Butter ganz fein, thut einen Kochlöffel voll Mehl darunter, nimmt es dann nebst einem Stückchen Butter in ein Geschirr, und verrührt es über Kohlen. Nun schneidet man ein paar Zwiebeln blattweise, nimmt das Mark von einer ganzen Zitrone dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, und läßt es eine Zeitlang kochen. Dann läßt man es durch einen Seiher laufen, und kalt werden. Die Sauce aber muß ziemlich dick seyn. — Hierauf wird der eingesalzene

Hecht mit einem leinenen Tuche abgetrocknet, mit länglicht geschnittenen Sardellen gespickt, auf eine irdene oder Porzellanplatte gelegt, mit Butter bestrichen, der gespickte Fisch darauf gelegt, die kalt gewordene Sauce, die aber ganz dick an dem Hecht bleiben muß, über ihn gegossen, und derselbe so lange in den Backofen gesetzt, bis er eine gelbe Farbe bekommt. Zur Sauce dazu nimmt man ein wenig feingeschnittene Zitronenschale, einen Eßlöffel voll Kappern, ein paar Blättchen fein geschnittenen Esdragon, 2 Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, und läßt es zusammen kochen. Wenn der Fisch fertig und auf eine Platte rangirt (hübsch gelegt) ist, wird, im Fall von der dicken Sauce noch etwas auf der Schüssel ist, dasselbe an diese zweyte Sauce über dem Feuer gerührt, wo nicht, so muß noch ein wenig Mehl in Butter gebräunt, und an die Sauce gethan werden; diese wird, wenn sie noch ein wenig kocht, auf die Platte angerichtet, der Fisch darauf gelegt, und recht warm aufgetragen. — Die Sauce darf aber nicht über den Fisch gegossen werden.

Ein Hecht auf polnische Art.

Wenn der Hecht sauber geputzt, und in beliebige Stücke geschnitten ist, wird er eingesalzen, hierauf in einer Pfanne mit Wasser, nur in einem Sud oder Wall gesotten. Nach diesem legt man ihn in frisches Wasser, und aus diesem heraus auf ein leinenes Tuch zum Abtrocknen. Nun nimmt man 3 bis 4 geputzte und kleingeschnittene Petersilienwurzeln, dämpft diese in einem Stückchen zerlassener frischer Butter, thut einige ganze Zwiebeln dazu, legt dann die Hechtstückchen darauf, stäubt etwas Mehl darüber, thut noch ein wenig Pfeffer,

Muskatnuß und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder klare Erbsenbrühe daran, deckt es zu, und läßt es nun auf Kohlen langsam kochen, bis die Wurzeln und der Fisch fertig sind. Nun wird das Gelbe von 4 Eyern mit dem Saft von einer oder 2 Zitronen abgezogen, der Fisch zierlich auf die Platte gelegt, die Sauce, jedoch mit Zurücklassung der ganzen Zwiebel, vollends an die Eyer gethan, und dann über den Fisch angerichtet.

Hecht mit englischer Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt, gekrümmt oder zerlegt, und mit einem Tuche abgerieben ist, wird er auf eine Schüssel gelegt und eingesalzen, alsdann in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit halb Essig und halb Wasser, worein man zuvor von allen Sorten Kräutern und Wurzeln, Zwiebeln und Salz gethan hat, eine Zeitlang gekocht, und, wenn er fertig ist, in der Brühe heiß erhalten. Zur Sauce nimmt man ein großes Stück Butter, verrührt es recht mit dem Gelben von 6 Eyern, nimmt den Saft von einer Zitrone nebst ein paar Eßlöffeln voll frischem Wasser dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so wird die Sauce über dem Feuer unter beständigem Rühren heiß gemacht, aber ja nicht gekocht. Den Fisch legt man nun auf ein Tuch zum Ablaufen, dann auf die Platte, und richtet die Sauce darüber an.

Hummers oder Seekrebse.

Sie werden eben so wie unsere Fluß- und Back-Krebse in Wasser, Essig, Peterstlie und Kümmel gesotten, und mit Essig, Pfeffer oder mit einer Sauce gegeben. Man kann auch Häringsbutter dazu aufstellen.

Hummers (Seekrebse) zu kochen.

Man legt die Hummers in einen Kessel oder große Kachel, thut eine Hand voll Salz dazu, gießt soviel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und läßt sie eine halbe Stunde durchkochen, nimmt sie dann heraus, bestreicht sie überall mit einem Stückchen Speck, schneidet sie, wenn sie kalt sind, der Länge nach durch, schlägt die Scheeren auf, und richtet sie an, dann zieht man einige Eyergelb mit etwas Essig ab, thut ein wenig Pfeffer dazu, und gibt dieses besonders mit auf den Tisch.

Hummers mit Spargeln.

Wenn der Hummer wie der vorige abgekocht ist, so macht man alles Fleisch heraus und klein, schneidet dann etwas Spargelnspitzen klein, und kocht sie im Salzwasser weich, knätet hierauf einen halben Kochlöffel Mehl in 4 Loth frischer Butter zusammen, rührt es mit süßem Rahm an, nimmt etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, thut, wenn es unter beständigem Rühren zu kochen anfängt, das Hummer-Fleisch und die Spargeln darein, salzt es gehörig, und läßt es noch ein wenig durchkochen. — Von den Hummerschalen kann man auch Krebsbutter machen.

Gebackener Karpfe.

Der Karpfe wird geschuppt, oben am Rücken so aufgeschnitten und ausgenommen, daß er am Bauch zubleibt, und mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken von aussen und innen eingerieben. Hierauf bestreicht man eine irdene Platte mit kalter Butter, thut eine Hand voll geschnittene Zwiebeln, 2 Rädlein Zitronen, einen halben in Stückchen geschnittenen Häring oder 2 Sardellen, ein halbes Trinkglas Essig und 4 Eßlöffel voll sauren Rahm darein, legt den Karpfen darein, schneidet

Digitized by Google

ein Viertelpfund Butter ganz dünn darauf, überstreut ihn mit Semmel-Mehl, bratet ihn im Ofen gelb, legt ihn dann auf eine Platte, gießt die Saute durch einen Seiher darüber, und thut ein wenig Provencer- oder Baum-Oehl darein.

Anmerkung. So oft man sauren Rahm zu einer Speise nimmt, wird er zuvor in einem Geschirr ein wenig verrührt.

Karpfe mit Burgunderwein.

Wenn der Karpfe geschuppt, und das Eingeweide herausgenommen ist, so wird er mit einem Glase Burgunderwein ausgewaschen, und dann zu Stückchen geschnitten; diese legt man nun in eine Kastrol oder Kachel, streut Salz, Pfeffer, Muskatnuß darüber, nimmt etliche Thalotten- oder andere Zwiebeln, ein wenig Knoblauch (Rockenboll,) Basilicum, Thymian und eine halbe in Rädlein geschnittene Zitrone, hackt dieß Alles zusammen fein, streut es über den Fisch, röstet eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod in Butter schön braun, thut es auch an den Fisch, nimmt den Burgunder-Wein, womit der Fisch ausgewaschen worden ist, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe und noch einen Schoppen Burgunder dazu, und läßt dieses Alles schnell einkochen, legt den Fisch sodann in ein anderes Geschirr, läßt die Sauce durch einen Seiher darüber laufen, und erhält ihn bis zum Anrichten heiß auf Kohlen. Man kann auch etliche zuvor geschälte Kartoffeln mit dem Fisch kochen, solche, wenn der Fisch aufgetragen wird, in Schnitze oder Stücke schneiden, dieselben zwischen den Fisch legen, und damit auftragen.

Ein Karpfe grillirt

Wenn der Karpfe rein geschuppt ist, wird er auf dem Rücken ausgeschnitten, der Rogen oder Milcher nebst dem Eingeweide herausgenommen,

Digitized by Google

mit Fleischbrühe oder Wasser ein wenig abgesotten, und alsdann trocken gelegt. Nun schneidet man etliche Chalotten- oder eine andere Zwiebel, ein wenig Petersilie, Basilicum und Thymian fein, vermengt es mit Salz und Pfeffer, reibt den Karpfen von innen und aussen recht damit ein, nimmt ihn auf eine Platte, legt den Rogen oder Milcher wieder in den Bauch, schneidet etliche große Zwiebeln nebst einer halben Zitrone zu Rädlein, legt dieses nebst zwey Lorbeerblättern auf den Karpfen, gießt ein halbes Glas Provencerdhl nebst ein wenig Essig darüber, und läßt es ein paar Stunden lang stehen.

Ist es bald Zeit zum Servíren (Auftragen), so macht man den Rost auf Kohlen heiß, legt den Karpfen mit den Zwiebeln darauf, grillirt ihn auf beyden Seiten schön, belegt ihn innen mit Zwiebeln und Zitronenrädchen, und begießt ihn, so oft er umgewendet wird, mit Oehl und Essig. Ist er fertig, so legt man ihn auf eine Platte, dämpft 2 Eßlöffel voll fein gehackte Kappern in einem Stückchen Butter, läßt den zurückgebliebenen Essig von dem Fisch durch ein Sieb laufen, thut ihn an die gedämpften Kappern, ein wenig Zitronensaft in die Sauce, gießt diese über den Fisch, und gibt ihn warm auf die Tafel.

Karpfe zu braten.

Wenn ein 2- oder 3pfündiger Karpfe abgeschlagen, geschuppt, ausgenommen und aus frischem Wasser gewaschen ist, reibt man solchen mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken von aussen und innen ein, schneidet 3 abgewaschene Sardellen und etwas Zitronenschale in länglichte Stückchen, spickt damit den Karpfen auf beyden Seiten, thut auf ein langes Plättchen oder Bratpfännchen eine in Rädlein ge-

schnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Zitronenrädlein, ein halbes Glas Essig, eben soviel Fleischbrühe, und legt einige Stäbchen Holz darüber, bestreicht dann den Karpfen mit zerlassener Butter, legt ihn auf die Stäbchen, gießt einige Eßlöffel voll dicken süßen oder verklepperten sauren Rahm darüber, und sezt ihn in einen Backofen. Wann er auf einer Seite gelb ist, wird er umgekehrt, die andere Seite auch mit Rahm begossen, und auch auf dieser Seite gelb gebraten. Bey dem Anrichten wird die Sauce durch einen Seiher gegossen.

Karpfe auf jüdische Art.

Wenn der Karpfe sauber geschuppt, abgewaschen, das Eingeweide herausgenommen, und in beliebige Stückchen geschnitten ist, legt man diese in eine Kastrol oder irdene Kachel, gießt das mit Wein aufbehaltene Blut von dem Fisch über die Stücklein in die Pfanne, thut noch Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Muskatnuß, eine Hand voll blattweise geschnittene Zwiebeln, Zitronenrädlein ohne Kern, einer Hand groß Brodrinde, ein Glas Wein und ein halbes Glas Essig dazu, und läßt dieß Alles ein paar Stunden beysammen stehen. Nun sezt man es über ein Kohlfeuer, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, deckt es zu, und läßt es so lange kochen, bis der Fisch fertig ist. Alsdann wird die kurzgekochte Sauce darüber gegossen. Ist die Sauce nicht pikant (rezent) genug, so hilft man ihr mit etwas Zitronensaft. Vor dem Anrichten wird das Brod wieder herausgenommen.

Sar(s)cirter Karpfe.

Man schuppt einen Karpfen ab, schneidet ihn am Rücken auf, löset alles Fleisch von der Haut ab, daß diese ganz, und der Kopf und Schwanz

Digitized by Google

daran bleibt, und nimmt auch das Eingeweide am Rücken heraus, weil er am Bauch nicht aufgeschnitten werden darf, macht alsdann alle Gräthen von dem Fleisch rein weg, hackt oder schneidet es nebst einigen Chalotten- oder etwas andern Zwiebeln ganz fein, dämpft diese beyden Stücke in einem Viertelpfunde zerlassener Butter, schlägt 4 Eyer dazu, und rührt es so lange, bis sich die Eyer angesetzt haben, nimmt es hierauf in eine Schüssel, thut Salz, Muskatnuß, Pfeffer und ein wenig Gewürznelken dazu, rührt es, wenn es erkaltet ist, mit 4 Eyergelb an, füllt die Haut von den Karpfen damit an, und nähet solche am Rücken zu. Nun wird ein Geschirr, welches die Größe von dem Fische hat, mit Speckscheiben belegt, der gefüllte Karpfe darauf gelegt, ein wenig Fleischbrühe daran gethan, ein wenig Butter klein darauf geschnitten, und im Ofen gebacken; in einer halben Stunde ist er fertig. Bey dem Auftragen gibt man eine braune Kappernsauce dazu.

Karpfe kalt zum Aufheben.

Wenn dieser geschuppt, in beliebige Stückchen geschnitten, nicht gewaschen, nur mit einem Tuche ab-, und mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, backt man ihn in heißem Schmalz, läßt ihn auf Brod ablaufen, legt ihn in eine Schüssel, macht hierauf einen Schoppen guten Estragon- oder Wein-Essig siedend, thut etwas ganzen Pfeffer, ein paar Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, ein wenig klein geschnittenen Knoblauch, eine Zwiebel und etwas Rosmarin, beydes ebenfalls klein geschnitten, dazu, läßt es ein wenig kochen, gießt es über den gebackenen Fisch, deckt ihn, wenn er erkaltet ist, zu, und bewahrt ihn im Keller auf; er hält sich 8 Tage gut.

Lachs (Salme) in einer Sauce.

Den Lachs nimmt man nicht aus, sondern schneidet ihn in runde Scheiben, und macht dann erst das Eingeweide davon, setzt hierauf eine messingene Pfanne oder Kastrol mit Wasser, etwas Essig, einigen grob geschnittenen Zwiebeln und 2 — 3 Lorbeerblättern nebst ganzem Pfeffer und Gewürznelken über das Feuer, thut, sobald solches kocht, den Lachs nebst einer Hand voll Salz darein, läßt ihn eine starke Viertelstunde kochen, richtet ihn mit der Schaumkelle auf eine Platte an, überstreut ihn mit fein gehackter Petersilie, und stellt Essig und Oehl dazu auf.

Lachs auf dem Rost gebraten.

Man schuppt den Lachs ab, schneidet ihn wie den vorigen, aber nur halb so dick, salzt ihn auf beyden Seiten, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen, trocknet ihn hierauf mit einem leinenen Tuche ab, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, kehrt ihn in geriebener Semmel mit ein wenig gestoßenem Pfeffer um, läßt ihn auf einem zuvor heiß gemachten Rost auf beyden Seiten gelb braten, und gibt bey dem Auftragen Zitronen dazu.

Lachs zu räuchern.

Er wird in 4 bis 6 Stücke durchschnitten. Der Kopf bleibt zurück, weil derselbe besser frisch gesotten ist. Die Stücke nun reibt man mit 3 bis 4 Loth Salpeter, worunter noch eine Hand voll gewöhnliches Salz genommen worden ist, recht gut ein, läßt sie 4 Tage an einem kühlen Orte in einem fest zugedeckten Geschirr stehen, nimmt sie dann heraus, steckt sie entweder in Rindsblasen, oder bindet nur ein Papier leicht darüber, und hängt sie in den (aber nur nicht in einen warmen) Rauch. Je nach der Beschaffenheit des Lachses ist

Digitized by Google

derselbe in 6 bis 8 Tagen zu gebrauchen. Dieser geräucherte Lachs kann zu vielen Speisen gebraucht werden. Wird er zum Gemüse gegeben, so schneidet man soviel davon ab, als man nöthig hat, und siedet ihn mit etwas gesalzenem Wasser, worin man in Scheiben geschnittene Zwiebeln, und von Kräutern, was man haben kann, gethan hat, nur so lange wie harte Eyer. — Er kann kalt und warm aufgestellt werden.

Lapperdan mit brauner Butter.

Wenn der Lapperdan gesotten ist, legt man das Stück auf eine Platte, reibt Muskatnuß daran, streut Pfeffer, Salz, Ingwer und ziemlich fein geschnittene Petersilie darüber, macht alsdann eine recht fein blattweise geschnittene Zwiebel in Butter gelb, gießt diese über den Fisch, und gibt Senf dazu.

Lapperdan auf Flamändische Art.

Dieser wird (nach der Vorschrift im ersten Theile) gesotten, alsdann werden Kartoffeln von mittlerer Größe geschält, im Salzwasser nicht vollkommen weich gesotten, und hierauf trocken gelegt. Nun zerläßt man in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, dämpft die Kartoffeln darin, streut Salz, Pfeffer und Ingwer darüber. Sind sie nun fertig, so legt man den Lapperdan auf eine Platte in die Mitte, die gedämpften Kartoffeln neben herum, und erhält ihn auf heißer Asche warm, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser wird ein Stück frische Butter in einer Kastrol oder Kachel ein wenig weich gemacht, das Gelbe von 6 Eyern nach und nach darunter gerührt, und mit einem halben Schöpflöffel frischem Wasser angerührt, und auf Kohlen unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Sauce gekocht. Nun

ſtreut man Salz und geſtoßenen Pfeffer darüber, und richtet die Sauce über den Fiſch und die Kartoffeln an.

Lapperdan auf holländiſche Art.

Iſt dieſer gleich dem vorhergehenden geſotten, ſo nimmt man zur Sauce ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter mit dem Saft einer Zitrone in ein Geſchirr, und rührt es ſo lange über dem Kohlfeuer, bis die Butter zergangen iſt. Nun trocknet man den heißen Lapperdan mit einem leinenen Tuche ab, legt ihn auf eine Platte, gießt die zerlaſſene Butter darüber, und trägt ihn recht warm auf.

Lapperdan mit weißer Sauce.

Wenn der Lapperdan, wie bekannt, gewäſſert und die ſchuppige Haut davon iſt, wird er ein wenig geſotten, alsdann auf die Seite geſetzt, bis die Sauce verfertigt iſt. Zu dieſer macht man ein gutes Stück Butter weich, knätet einen Kochlöffel voll feines Mehl darunter, rührt alsdann ein wenig ganz fein geſchnittene Peterſilie und das Gelbe von 4 Eyern darein, thut noch den Saft von 2 Zitronen, eine ganze Zwiebel, einen Schöpflöffel voll klare Erbſen- oder Fleiſch-Brühe dazu, und läßt es unter beſtändigem Rühren über dem Kohlfeuer zu einer dicklichten Sauce kochen. Hierauf wird der Lapperdan aus der heißen Brühe auf eine Serviette genommen, damit kein Waſſer daran bleibt, dann auf die Platte gelegt und die Sauce darüber angerichtet.

Linquadale in Oehl oder Butter auf dem Roſt.

Dieſer Fiſch iſt etwas lang und ganz flach. Daher heißt er auch, ins Deutſche überſetzt, der Zungenfiſch. Er kommt aus Italien ſchon

in Fäßchen eingemacht und marinirt. — Man bratet diese Gattung Fische mit Oehl oder Butter auf dem Roste, dämpft 6 fein gehackte und ausgegräthete Sardellen mit feinen Kappern in einem Stücke frischer zerlassener Butter, thut ein wenig Weinessig oder Zitronensaft darunter, gießt es über den Fisch, und garnirt ihn mit gebackener Petersilie.

Platteise (Plattfisch) auf dem Rost zu braten.

Wenn die Platteisen gewässert und wieder getrocknet sind, werden sie durch zerlassene Butter gezogen, und mit untereinander gemengtem Mutschelmehl, Salz und Pfeffer überstreut, dann auf den heißgemachten Rost gelegt und schnell gebraten, sobald sie fertig sind, mit braun gemachter Butter oder heißem Oehl begossen, und warm aufgetragen. — Man kann die Plateisen auch in einem irdenen Geschirr in den Backofen setzen, oder auf Kohlen braten, muß aber ziemlich viel Butter oder Oehl dazu nehmen.

Salme mit Champagner-Wein.

Man nimmt ein Stück Salmen nach Belieben, salzt es auf beyden Seiten ein, und läßt es ein paar Stunden stehen. Nun wird der Fisch mit einem Tuche abgetrocknet, und auf dem Bratroste auf Kohlen gesetzt. Hierauf gießt man Provencer-Oehl darüber, läßt ihn auf dem Roste halb braten, oder vielmehr nur anziehen, und legt ihn dann auf die Platte, worauf er servirt (aufgetragen) wird. Nun nimmt man in eine Kastrol ein Stück frischer Butter, und schafft es mit einem Kochlöffel voll feinem Mehl zu einem Taig, thut jetzt einen starken halben Schoppen Champagner, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel und Muskatnuß dazu, und läßt es unter beständi-

Digitized by Google

gem Umrühren auf Kohlen zu einer säumigen Sauce kochen. Dann wird davon über den Fisch gegossen, und dieser, bis er vollends fertig ist, in einen Ofen gesetzt. Ehe er aufgetragen wird, zieht man die übrige Sauce mit dem Gelben von 4 Eyern ab, treibt sie durch ein Haarsieb, thut den Saft einer Zitrone dazu, und gießt sodann die Sauce über den Salmen.

Ein Stück Salmen im Ofen zu backen.

Man nimmt, wie zuvor, ein rundes Stück, löst die Haut davon ab, salzt es ein, und läßt es ein paar Stunden stehen. Indessen werden 6 bis 8 Sardellen gewaschen, von den Gräthen gereinigt, klein geschnitten, und in einem Stücke Butter gedämpft. Nun rührt man einen Kochlöffel voll Mehl darunter, gießt gute Fleischbrühe daran, schneidet 2 große Zwiebeln blattweise, und läßt sie nebst ein wenig Essig in der Sauce kochen. Jetzt legt man den eingesalzenen aber abgetrockneten Salmen auf eine irdene mit kalter Butter bestrichene Platte, richtet die Sauce, die aber ganz dick seyn muß, darüber an, belegt den ganzen Fisch mit Zitronenscheiben, thut noch ein paar Lorbeerblätter dazu, und setzt ihn so in einen heißen Backofen. Sobald er fertig ist, richtet man ihn auf Porcellan an, und nimmt die Lorbeerblätter weg. Nun wird die Sauce, welche noch in der Schüssel ist, mit guter Fleischbrühe verdünnet, und durch einen Seiher getrieben, alsdann auf Kohlen unter beständigem Rühren recht heiß gemacht, und an den Salmen gegossen. Wäre die Sauce nicht rezent genug, so thut man noch ein wenig Zitronensaft daran. Hat sie zu viel Fett, so wird davon abgeschöpft, und nun aufgetragen. Es muß immer ein Stück

durch den ganzen Salmen, 2 Finger dick im Durchschnitt, geschnitten werden.

Ein Kopf von einem Rhein-Salmen mit Sauce.

Dieser wird von einem Salmen genommen, so groß man ihn auf die Tafel braucht, und sauber geputzt; die Floßen werden abgeschnitten. Nun nimmt man in ein Geschirr, welches groß genug ist, um den Kopf darein zu legen, etliche gelbe Rüben, Petersilien- und Pastinat- (Schwarz-) Wurzeln, (diese Wurzeln alle zuvor geputzt und gehörig klein geschnitten,) und thut etliche Lorbeerblätter, Boragen, ganze Pfefferkörner, Gewürznelken, etwas Thymian, Basilikum und Estragon dazu. Jetzt wird der Kopf hinein gelegt, halb Essig, halb Wasser darüber gegossen, stark gesalzen, und über dem Feuer so lange langsam gekocht, bis er fertig ist. — Zur Sauce dämpft man klein geschnittene Chalottenzwiebeln in Butter, streut einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, thut 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen, 2 Loth gehackte Kappern, gute Fleischbrühe, auch etwas von der Salmenbrühe dazu, und läßt es kochen. Wenn es recht durchgekocht hat, so thut man fein geschnittene Petersilie nebst dem Saft einer ganzen Zitrone daran. Ist es Zeit, den Kopf aufzutragen, so wird er auf ein Tuch zum Ablaufen gelegt, dann auf die Platte gethan, und die Sauce darüber gegossen.

Ein Stück Rhein-Salme auf eine andere Art.

Dazu schneidet man ein rundes Stück in der Dicke, wie man es nöthig hat, durch den ganzen Fisch, umbindet es mit einem Faden, thut es in ein passendes Geschirr, worein man zuvor von allen Sorten Wurzeln und Kräutern gethan hat (nur

salzt man es nicht so stark als den Kopf), gießt 1 bis 2 Bouteillen weißen Wein darüber, und läßt es über dem Feuer langsam sieden. Wenn es fertig ist, bleibt es bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Zur Sauce dämpft man 4 Loth gewässerte und klein geschnittene Sardellen in Butter, streut ein wenig Mehl darüber, rührt dieß untereinander, thut dann ein wenig von der Salmenbrühe nebst dem Saft einer Zitrone uud eine ganze Zwiebel daran, und läßt es kochen. — Ist es Zeit zum Anrichten, so wird der Fisch auf ein leinenes Tuch gelegt, der Faden und die Haut abgemacht, auf eine Platte rangirt, die Sauce, mit Zurücklassung der Zwiebel, darüber gegossen, und der Fisch recht heiß aufgetragen.

Gebackene Sardellen.

Dieß dürfen keine alten, sondern es müssen frische ganze Sardellen seyn. Wenn sie nun zuvörderst gehörig gewässert und wieder rein abgewaschen sind, thut man sie hübsch von einander, nimmt die Gräthen heraus, legt sie auf ein Plättchen auseinander, hackt ein wenig Chalottenzwiebeln, Basilikum und Petersilie ganz fein, streut es über die Sardellen, drückt ein wenig Limonien (Zitronen-) Saft und etwas Provenceröhl darauf, läßt sie eine Stunde stehen, rührt alsdann 3 Kochlöffel voll feines Mehl nebst ein wenig Salz mit kaltem weißem Wein an, das Weiße von einem Ey, und einen Eßlöffel voll heißes Schmalz (Schmelzbutter), dann den übrigen Wein warm zum Verdünnen daran, bis der Taig etwas dicker als ein Flädleinstaig wird. Nun werden die morinirten Sardellen darin umgewendet, in heissem Schmalz schön gelb gebacken, mit grüngebackener Petersilie garnirt, und als Zwischenplättchen aufgetragen. Ein Viertel-

Digitized by Google

pfund Sardellen ist zu einem Zwischenplättchen für 6 Personen hinlänglich; auch können sie zum Garniren von Ragouts, Haschees, Sauer- und Bayrisch-Kraut gebraucht werden.

Schildkröte kalt zu geben.

Wenn die (Fluß-)Schildkröte (wie nachfolgt) aufgekocht, aus dem Schild genommen, und die Galle abgemacht ist, legt man sie in eine Kachel oder Kastrol, thut eine Bouteille Wein, ein wenig Fleischbrühe, einige in Rädlein geschnittene Zwiebeln und 2 Lorbeerblätter, etwas ganzen Pfeffer nebst einem Viertelpfund kleingeschnittenem Niernfett und dem gehörigen Salz dazu, läßt das Schildkrötenfleisch langsam weich kochen, und in der Brühe erkalten, schneidet dann dasselbe in dicke Scheiben, legt es in den zuvor reingemachten Schild, und gibt Essig, Oehl und gestoßenen Pfeffer dazu.

Frikassee von Schildkröten.

Man setzt die (Fluß-)Schildkröte auf den Tisch, hält ihr ein glühendes Eisen nahe auf den Schild, hackt, wann der Kopf und die Füße zum Vorschein kommen, solche sogleich ab, und wirft die Schildkröte in kaltes Wasser, daß sie sich todt blutet, legt sie hierauf in einen Kessel oder eine Kastrol mit siedendem Wasser, läßt sie einigemal aufkochen, nimmt sie heraus, macht den Schild ab, schneidet das Fleisch in zierliche Stücke, und die Galle von der Leber weg. Alsdann röstet man einen halben Kochlöffel Mehl in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter weißgelb, thut einige fein geschnittene Chalottenzwiebeln dazu, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und dem Saft von einer halben Zitrone an, legt das Schildkrötenfleisch darein und läßt es ein wenig durchkochen. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit 2 oder 3 Eyergelb

Digitized by Google

ab; hat sie nicht Säure genug, so wird mit Zitronensaft geholfen.

Noch eine Art (Fluß-) Schildkröte.

Der noch lebenden Schildkröte legt man eine glühende Kohle auf die obere Schale, oder hält ein glühendes Eisen darauf. Sobald sie die Hitze spürt, kriecht sie heraus, dann durchspießt man ihr den Kopf geschwind mit einer spitzigen Gabel, schneidet den Kopf, die Füße und den Schwanz ab, legt die gestutzte Schildkröte in frisches Wasser, macht sie sauber ab, setzt sie mit siedendem Wasser und dem gehörigen Salz über das Feuer, läßt sie so lang sieden, bis sich die untere Schale abnehmen läßt, hebt solche alsdann aus der Schale, und zerlegt die Schildkröte in 4 Theile. Die Galle wird behutsam aus der Leber geschnitten (sie steckt mitten in derselben), und mit den Därmen weggeworfen. Der Magen wird auf einer Seite aufgeschnitten, und das Unsaubere heraus gethan; derselbe, die Leber und die Eyer sind gut. Die obere Schale wird von der schwarzen Haut gereinigt, so lang sie noch naß und warm ist. Zur Sauce zerläßt man ein ziemlich großes Stück Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin, dämpft einige fein geschnittene Chalotten- oder andere Zwiebeln darin ab, thut ein Trinkglas voll Wein, einen Schöpflöffel voll von der Brühe, worin die Schildkröte gekocht worden ist, fein geschnittene Zitronenschalen, von allen Gattungen feines Gewürz oder feine Kräuter, auch klein geschnittene Petersilie dazu. Sobald die Sauce zu kochen anfängt, legt man die Schildkröte nebst Magen, Leber und Eyern darein, läßt sie so lange sieden, bis die Sauce kurz eingekocht ist, schwingt sie etlichemal um, und richtet sie alsdann in ihre eigene Schale an.

Digitized by Google

Anmerkung. Wenn man bey einer lebendigen Schildkröte wissen will, ob es ein Männchen oder Weibchen ist, so muß man am Bauche sehen. Diejenigen, deren Schale erhaben ist, haben Eyer, und sind also Weibchen, die aber einwärts gebogen sind, sind Männchen, und nicht so delikat wie die Weibchen.

Gedämpfter Stockfisch.

Wenn der Stockfisch schön gewässert, und zwischen zwey Brettern fest ausgedrückt ist, macht man die Haut und die Gräthen rein davon, schneidet oder hackt einige Chalotten- oder andere Zwiebeln, etwas Petersilie, Basilikum und Thymian recht fein, dämpft es in einem großen Stücke Butter, bestreicht ein Potageblech oder eine Porcellanplatte stark mit kalter Butter, bestreut es mit geriebenem Semmel- oder Mutschel Mehl nebst Salz, Pfeffer und Ingwer, thut von den gedämpften Kräutern etwas darüber, legt den Stockfisch in der Ordnung darauf, streut wieder Semmel-Mehl nebst Gewürz darüber, und gießt die Butter mit den Kräutern vollends darauf. Nun wird das Geschirr auf Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt, oder in einen Backofen gestellt. Sobald die Speise eine leichte Farbe hat, trägt man sie warm auf.

Stockfisch im Ofen.

Vier Stücke von einem gut gewässerten Stockfisch werden mit kaltem weichem Wasser auf Kohlen gesetzt; will es anfangen zu sieden, oder ist es vielmehr nur recht heiß, so wird das Geschirr damit auf die Seite gestellt. Hierauf schneidet man etliche Chalotten- oder andere Zwiebeln, etwas Basilicum und Petersilie recht fein, dämpft es in einem ziemlichen Stücke frischer Butter, thut alsdann in eine Schüssel ein abgeriebenes Milchbrod, Muskatnuß, Salz,

Digitized by Google

Ingwer und Pfeffer dazu, und rührt dieses zuerst mit dem Gelben von 6 Eyern und darauf noch mit 2 Eßlöffeln voll süßem oder saurem Rahm an. Nun nimmt man den Stockfisch aus dem Wasser, und verliest ihn, thut die schönen Stücke davon besonders auf einen Teller, verliest die kleinen Brockelein sauber von den Gräthen, und rührt sie unter die Farce, streut über die großen Stücklein Salz und Muskatnuß, bestreicht eine Porzellanplatte oder ein anderes dazu bestimmtes Geschirr, das auf den Tisch gegeben werden soll, stark mit Butter, breitet von der Farce darauf aus, legt von den Stückchen Stockfisch darüber, wieder Farce darauf, wieder Stockfisch darüber, bis beyde Theile zu Ende sind, das letzte muß von der Farce seyn. Alsdann wird eine Hand voll geriebenes Milchbrod darüber gestreut, mit dünn geschnittenen Butterstückchen belegt, und nun im Ofen gelb gemacht. Dieß ist für 5 bis 6 Personen genug.

Stockfisch in einer Serviette.

Dieses muß ein weißer gut gewässerter Stockfisch seyn. Aus dem frischen Wasser heraus verliest man ihn rein auf einem Brett, sondert die Gräthen und die Haut davon ab, legt den Stockfisch auf eine Platte, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß, bestreicht eine Serviette (ein Handtuch) mit Butter, legt die Stückchen Stockfisch hinein in die Rundung, bindet alsdann die Serviette mit einem Bindfaden zu, und hängt sie in einen Hafen mit kaltem Wasser. Wenn das Wasser zu sieden anfängt, wird es gesalzen; man läßt es etwas länger als ein hartes Ey sieden, nimmt alsdann die Serviette heraus, legt sie in einen Durchschlag, und beschwert

ſie mit einem Stein, damit das Waſſer wohl ablaufe. Hierauf bindet man die Serviette auf, ſtürzt den Stockfiſch auf eine Platte, und überſtreut ihn mit fein geſchnittener Peterſilie. Die Sauce macht man entweder auf holländiſche Art, wie bey'm Lapperdan angezeigt worden iſt, oder man macht eine Hand voll klein geſchnittene Zwiebeln in einem Stücke Butter gelb, und richtet ſie darüber an; beydes, auch Senf oder eine Sardellen-Sauce, ſchmeckt gut dazu.

Kleine Störe auf dem Roſt.

Kleine Störe werden ausgenommen, dieſelben von den Floßfedern und harten Schuppen geſäubert, in kleine Stückchen geſchnitten und ausgewaſchen. Hierauf ſetzt man ſie mit etwas Butter, gehackten Zwiebeln, gehackter Peterſilie, Pfeffer und Salz auf ſtarke Kohlen, und läßt ſie eine Weile zuſammen dämpfen, zerläßt dann in einem andern Geſchirr ein Stückchen Butter, kehrt die halbgedämpften Störe darin um, überſtreut ſie mit Semmel-Mehl, bratet ſie vollends auf einem heißgemachten Roſte gelb, und gibt die unten bey'm Walterfiſch angezeigte kalte Sauce dazu.

Gekochten Stör kalt zu geben.

Hiezu nimmt man ein Stück von einem groſſen Stör, waſcht es ab, ſetzt es mit kaltem Waſſer, etwas Salz (aber nicht zu viel), einigen geſchnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Gewürznelken auf's Feuer, läßt es zuſammen eine ſtarke Viertelſtunde kochen, ſetzt es vom Feuer weg, ſchöpft das Fett oben ab, läßt den Stör in der Brühe liegen, bis er kalt iſt, und gibt bey dem Anrichten etwas gehackte Peterſilie, Pfeffer, Salz und Eſſig, untereinander gerührt, beſonders

dazu. Wenn von dem Störe übrig bleibt, wird er in seiner Brühe aufgehoben.

Ein Walterfisch mit Sauce.

Der Fisch oder ein Stück davon wird mit Salz, halb Essig, halb Wasser, einer blattweise geschnittenen Zwiebel, allen Sorten Wurzeln und Kräutern, etwas Pfefferkörnern und ein paar Lorbeerblättern gesotten. Ist er fertig, so bleibt er bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Man kann jede schon angeführte (beschriebene) Fischsauce dazu machen, auch kann er warm, ohne Sauce, mit geriebenem Meerettig, mit Zucker und Essig angemacht, gegeben werden.

Folgende kalte Sauce kann zu diesem so wie zu mehreren andern Fischen gebraucht werden:

Man nimmt nehmlich etwas fein geschnittene Petersilie, einen Eßlöffel voll, im Fall sie nicht schon an und für sich klein sind, geschnittene Kapern, ein wenig Basilikum und Thymian, ein Stückchen Zitronenschale, und thut dieß Alles auf eine Sauciere oder einen Saladier. Nun wird das Gelbe von 5 hartgesottenen Eyern mit 4 gewässerten ausgegräthenen Sardellen und 3 Eßlöffeln voll Provencer-Oehl nebst ein wenig Pfeffer und Salz zu dem Geschnittenen gethan, im Mörser gestoßen, und dieß Alles mit gutem Essig angemacht, so daß es eine Sauce wird, die aber nicht zu dick und nicht zu dünn seyn darf.

Digitized by Google

Ragouts.

Falsche Austern.

Zwey Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen) siedet man in Salzwasser weich, zieht die Haut davon ab, und schneidet sie in Stückchen so groß als eine Auster, putzt hierauf die tiefen Austernschalen rein, thut in jede derselben ein kleines Stückchen Butter, ein wenig Semmel-Mehl und Muskatnuß nebst ein wenig von einem halben zuvor fein gehackten Häring, legt ein Stückchen von den geschnittenen Brieslein darauf, thut wieder von dem Häring, Butter, Semmel-Mehl und Muskatnuß darüber, drückt Zitronensaft darauf, stellt die Schalen auf einen Rost, und läßt sie auf Kohlen langsam braten.

Bratwürste in brauner Sauce.

Man nimmt gute Bratwürste, schrenkt sie in der Mitte, macht in einer Omelette-Pfanne Schmalz oder Butter heiß, legt die Würste hinein, und läßt sie auf einer Seite gelb werden, streut über die andere einen kleinen Kochlöffel Mehl nebst einer klein geschnittenen Zwiebel, und läßt sie vollends braun werden, gießt hierauf ein halbes Glas Essig, und verhältnißmäßig Wasser oder Fleischbrühe daran, damit die Sauce nicht zu dick wird, thut ein wenig Pfeffer, Salz und Gewürznelkrn dazu, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen.

Harte Eyer mit süßem Rahm.

Die Eyer müßen frisch und hart gesotten seyn. Das Weiße davon schneidet man recht fein läng-

Digitized by Google

licht (das Gelbe bleibt ganz), mengt fein geschnittene Peterſilie, Pfeffer und Muskatnuß unter das Weiße, ſetzt das Gelbe auf die Platte, welche auf den Tiſch kommt, ſtreut das Geſchnittene dazwiſchen, nimmt in ein anderes Geſchirr ein Stück friſche Butter, ſchneidet zuvor eine Zwiebel in Stücklein, eine Peterſilien-, eine Selleriewurzel und eine gelbe Rübe fein, dämpft dieß Alles in der Butter, deckt es zu, daß es weiß bleibt, ſtreut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, gießt ſüßen Rahm daran, läßt es durchkochen, treibt die Sauce durch ein Haarſieb, und gießt ſie kurz vor dem Auftragen auf die Platte, worin die Eyer eingeſetzt ſind, läßt ſie noch an den Eyern ganz wenig kochen, ſalzt ſie ein wenig, und gibt ſie recht warm zu Tiſche.

Harte Eyer mit ſaurem Rahm.

Die ebenfalls hart geſottenen friſchen Eyer ſchneidet man ſammt dem Gelben blattweiſe, und dann einige Chalotten- oder andere Zwiebeln nebſt etwas Peterſilie recht fein, dämpft dieß (letztere) in einem Stückchen Butter, mengt ein wenig Pfeffer, Muskatnuß und das gehörige Salz darunter, beſtreicht das auf den Tiſch beſtimmte Plättchen mit friſcher Butter, breitet von dem Gedämpften ein wenig darauf aus, legt darauf von den geſchnittenen Eyern dicht neben einander, ſtreut ein wenig Salz darüber, nimmt von dem Gedämpften darauf, über dieſes guten ſauren Rahm, wieder Eyer, und macht ſo mit beydem fort, bis Alles zu Ende iſt; das Letzte muß dicker ſaurer Rahm ſeyn. Nun ſtreut man geriebenes Milchbrod oder Semmeln darüber, ſetzt es in den Backofen, daß es eine leichte Farbe bekommt; dann ſind ſie fertig. Für eine Perſon werden 2, auch wenn es eine Hauptplatte iſt, 3 Eyer gerechnet.

Digitized by Google

Fricassirte Eyer.

Frische Eyer siedet man hart, schneidet das Weiße ganz fein (das Gelbe bleibt ganz), läßt in einem Stückchen frischer Butter einen halben Kochlöffel Mehl nur anziehen, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer daran, und dämpft 3 bis 4 zuvor geputzte und länglicht geschnittene Champignons, und etwas fein geschnittene Peterstlie in einem Stückchen Butter, thut dieses und die Eyer an die Sauce, läßt es nur ein wenig durchkochen, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe von 3 Eyern mit dem Saft einer Zitrone, gießt die Sauce langsam daran, richtet nun die Fricassee an, die abgezogenen Eyergelb darüber, und trägt sie warm auf.

Die Champignons können auch wegbleiben, und statt derselben klein geschnittene Morcheln oder feine Kappern gleich mit der Peterstlie an die Sauce gethan werden. Die Eyergelb hingegen werden ganz auf die Platte gelegt, wenn sie zuvor in der Frikassee aufgekocht haben.

Gefüllte Eyer mit Senf.

Auf jede Person werden 2 Eyer gerechnet; wenn diese hart gesotten, geschält und von einander geschnitten sind, nimmt man das Gelbe heraus, verrührt es fein, thut etwas gute Fleischbrühe oder Jus daran, dämpft eine starke Hand voll ganz fein geschnittene Zwiebeln in einem ziemlichen Stück Butter sehr weich und weiß, und thut sie nebst 2 bis 3 Eßlöffeln voll Essig-Senf, einem Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Muskatnuß zu den verrührten Eyergelb, rührt es recht unter einander, setzt die ausgehöhlten Eyer auf eine mit Butter bestrichene Platte, füllt sie mit dem Angerührten voll, thut das Uebrige zwischen die

Eyer hinein, sezt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es nur ein wenig anziehen, und gibt es sogleich auf den Tisch.

Farcirte oder gefüllte Eyer.

Für 3 Personen werden 6 Eyer hart gesotten, wenn sie kalt sind, geschält und von einander geschnitten, und das Gelbe herausgenommen; dann wird von einem Weck oder einer Semmel das Innere in süße Milch eingeweicht, hernach wieder fest ausgedrückt, und mit dem Gelben fein gehackt. Das Gehackte thut man in eine Schüssel, rührt 3 Eyer nebst einem halben Glase süßem Rahm daran, nimmt Muskatblüthe und eine Hand voll kleine Rosinen dazu, zerläßt 4 Loth Butter, thut Alles zusammen darein, und rührt es so lange, bis es wie gerührte Eyer ist. Alsdann richtet man es auf ein Schüsselchen an, legt die ausgehöhlten Eyweiß auf eine Platte (aber nur auf keine zinnerne), auf welche zuvor ein Stückchen zerlassene Butter und ein Glas süßer Rahm gegossen wird, füllt die Eyer mit dem Angerührten, und sezt sie in einen Ofen, damit sie gelb werden.

Inzwischen rührt man ein Kaffeelöffelein voll Mehl in einem messingenen Pfännchen mit dem Gelben von 3 Eyern an, thut einen halben Schoppen süßen Rahm, einer welschen Nuß groß frische Butter, und ein wenig Muskatnuß daran, und läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren aufkochen. Ehe die Eyer aufgetragen werden, richtet man die Sauce dazwischen an. Beyde Theile, sowohl die Farce (Fülle) als die Sauce, können entweder ein wenig gesalzen, oder gezuckert werden.

Verlorne Eyer in weißer Sauce.

Wenn man viel verlorne Eyer zumal machen will, macht man in einer breiten meſſingenen Pfanne Waſſer ſiedend, ſchlägt die Eyer eines um das andere in einen Schöpflöffel, und legt ſie neben einander darein. Wenn das Waſſer einigemal aufgekocht, und das Weiße ſich über das Gelbe gezogen hat, nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, und richtet ſie auf die dazu beſtimmte Platte an, damit kein Waſſer daran bleibt.

Zur Sauce verrührt man das Gelbe von 4 Eyern mit einem Stückchen friſcher Butter und einer Meſſerſpitze voll feinem Mehl recht ſtark, gießt einen halben Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe nebſt dem Saft von einer Zitrone daran, thut ein wenig Salz und Muskatnuß dazu, läßt es unter beſtändigem Rühren über dem Feuer anziehen, und richtet ſie zwiſchen die Eyer an.

Verlorne Eyer mit Krebs-Sauce.

Dieſe werden wie die vorhergehenden gemacht, nur nimmt man zur Sauce ſtatt der friſchen Butter — Krebsbutter, läßt den Zitronenſaft weg, und nimmt die Krebsſchwänze, feingeſchnitten, dazu.

Noch eine Art verlorne Eyer.

Die Eyer werden wie die vorhergehenden verloren. Zur Sauce röſtet man in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel Mehl lichtgelb, löſcht es mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll Eſſig ab, gießt einen halben Schöpflöffel voll Erbſenbrühe daran, thut ein wenig Salz und Pfeffer dazu, zieht die Sauce mit dem Gelben von 3 Eyern ab, und richtet ſie über die verlornen Eyer an. Nun wird ein halber Weck zu kleinen Brödelein gemacht, in

Butter gelb gerdstet, und warm über die Eyer gestreut.

Verlorne Eyer mit Rahm.

Die Eyer zu verlieren bleibt immer dasselbe. Zur Sauce rdstet man in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel Mehl dunkelgelb, dämpft eine fein geschnittene Chalottenzwiebel darin, rührt es mit ein wenig Jus oder Fleischbrühe an, hackt für 2 Kreutzer Kappern und 2 zuvor ausgegräthete Sardellen recht fein, thut sie nebst einem halben Schoppen saurem Rahm und etwas Zitronensaft an die Sauce, läßt sie noch einmal durchkochen, und richtet sie zwischen die Eyer an.

Verlorne Eyer mit Kukummern (Gurken).

Die halbgewachsenen grünen Kukummern werden geschält, von einander geschnitten, die Kerne herausgenommen, länglicht geschnitten, und mit Salz und Pfeffer überstreut. Nun zerläßt man ein ziemlich großes Stück Butter, dämpft die geschnittenen Kukummern nebst einer ganzen Zwiebel darin, streut ein wenig Mehl darauf, gießt ein wenig Essig und etwas gute Fleischbrühe daran, läßt es recht durchkochen, und richtet es zwischen die Eyer an.

Anmerkung. Alle Saucen werden zwischen die verlornen Eyer angerichtet, niemals darüber.

Fricassee von geschnittenen Eyern.

Man siedet 6 Eyer hart, legt sie dann in kaltes Wasser, schält sie, schneidet sie von einander, legt das Gelbe auf die Seite, und schneidet das Weiße zu feinen Rädchen, dämpft eine Zwiebel und eine Hand voll Petersilie (beydes zuvor fein geschnitten) in 4 Loth frischer Butter, streut einen kleinen halben Kochlöffel Mehl darüber, thut Salz, ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muskat-

Digitized by Google

blüthe dazu, hernach einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst ein wenig Essig und Kappern daran, läßt dieß zusammen ein wenig kochen, und thut dann die geschnittenen Eyweiß darein. Wann dieß zusammen eine Viertelstunde gekocht hat, richtet man es auf ein Plättchen an, schneidet das zurückgebliebene Gelbe klein, streut es über die angerichtete Fricassee, und ziert auch den Rand damit.

Ragout von Eyern.

Für 4 Personen siedet man 8 Eyer hart, schält sie, schneidet sie von einander, nimmt das Gelbe heraus, zerdrückt es in einem Schüsselchen mit einem Löffel, rührt nach und nach ein halbes Trinkglas voll süßen Rahm daran, dämpft eine zuvor ganz fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weich', thut alsdann die zerdrückten Eyergelb nebst Salz, ein wenig Ingwer und Muskatblüthe dazu. Alles dieses läßt man zusammen ein wenig auf Kohlen kochen, legt die ausgehöhlten und in 2 Theile geschnittenen harten Eyweiß auf ein Plättchen, und füllt den gekochten Ragout darein. An den zurückgebliebenen Ragout gießt man nun ein Glas süßen Rahm (Sahne), macht dieses recht heiß, und richtet es zwischen die gefüllten Eyer an. Auch eine Butter-Sauce kann daran gemacht werden.

Gehacktes Fleisch in ein Netz gefüllt.

Man nimmt hiezu 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet Haut und Sehnen rein davon, und das Fleisch hübsch zu Bröckelein, hackt es mit 4 Loth Rindsmark oder Nierenfett und etwas Petersilie ganz fein, mengt die Brosamen (Krummen) von einem Weck oder einer Semmel darunter, rührt es in einer Schüssel mit 4 Eyern an,

Salz, Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer darein, wickelt es dann in ein frisches Kalbsnetz, näht dasselbe zu, läßt es in der Fleischbrühe gegen 3 Viertelstunden sieden, nimmt es heraus zum Erkalten, schneidet das Zubereitete in Scheiben, legt es auf eine Platte, und macht eine Zitronen oder Butter-Sauce darüber. — Zu dieser zerläßt man ein Stück frische Butter, läßt einen Kochlöffel voll weißes Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, daß es eine dicklichte Sauce gibt, nimmt den Saft von einer halben Zitrone nebst dem abgeriebenen Gelben, wie auch fein geschnittene Petersilie darein, richtet diese Sauce, wenn sie ein wenig durchgekocht hat, über die Fleischschelben an, streut etwas Muskatnuß darüber, und gibt es heiß zu Tische.

Anmerkung. Mit Weglassung der Zitronen ist dieß eine gewöhnliche Buttersauce, auch können Morcheln darein gethan werden.

Noch eine Art.

Wenn das Kalbfleisch, wie gemeldet, gesotten und nach dem Erkalten zu Scheiben geschnitten ist, wird es mit Semmel-Mehl und Salz überstreut, und in Butter oder auf dem Rost gelb gemacht. Es kann zu jedem Gemüse gegeben, auch mit Zitronensaft gebraten aufgestellt werden.

Eine Gans à la Dobe (a la Dobe) gesotten, warm und kalt zu geben.

Einer sauber gepuzten, nicht zu fetten Gans haut man die Flügel ganz am Leibe ab, zweckt sie auf, blanschirt sie ein wenig in Salzwasser, und schabt sie dann sauber wieder ab, daß ja keine Stupfen darin bleiben. Hierauf wendet man länglichte Stückchen Speck in Salz, Pfeffer und Gewürznelken um, durchzieht die Brust damit, bindet die Gans in eine Serviette, hängt sie in einen Topf,

gießt einen Theil Wasser, zwey Theile Essig daran, thut Salz, grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, ganze Gewürznelken, geschnittene Muskatblüthe, ein Lorbeerblatt, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen blattweise ohne Kerne, und von allen Arten Kräuter darein, läßt die Gans damit kochen, bis sie weich ist, nimmt sie aus dem Handtuche, zieht den Faden heraus, legt eine Serviette auf die zum Auftragen bestimmte Platte, die Gans darauf, und garnirt sie mit Zitronenscheiben und Petersilie.

Man kann sie kalt und warm, mit Essig, Oehl und Pfeffer, oder mit angemachten Sardellen aufstellen.

Kälberzungen mit Sauce.

Für 6 Personen nimmt man 4 Zungen, kocht sie im Salzwasser weich, löst die weiße Haut ab, und schneidet sie der Länge nach in der Mitte von einander. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb, gießt einen Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut ein Stückchen Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen dazu, läßt sie eine Viertelstunde kochen, zieht sie vor dem Anrichten mit 2 oder 3 Eyergelb ab, und richtet sie über die Zungen an.

Lammfleisch mit Sauerampfer.

Wenn das Fleisch ebenfalls vom vorderen Viertel in kleine Stückchen gehauen und in Salzwasser blanschirt ist, röstet man in einem Stückchen Butter einige Messerspitzen Mehl hellgelb, löscht es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, und thut das Fleisch nebst ein wenig Muskatnuß darein, streift hierauf eine Hand voll Sauerampfer von den Stielen ab, schneidet ihn

klein, dämpft ihn in einem Stückchen Butter, thut ihn zu dem Fleisch, läßt dieses weich kochen, und zieht bey dem Anrichten die Sauce mit 2 Eyergelb ab.

Hammels-Roulade.

Man macht eine Hammelsbrust ganz von den Beinen los (beint sie aus), klopft sie ein wenig breit, bestreut sie mit Pfeffer, Gewürznelken, etwas klein geschnittener Petersilie, Zwiebeln (ebenfalls fein geschnitten) und Salz, wickelt sie der Länge nach fest zusammen, umbindet sie mit einem Bindfaden, und kocht sie in Salzwasser weich, bestreicht alsdann die Roulade mit ein wenig zerlassener Butter, vermengt etwas Salz mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, und überstreut sie stark damit, bratet sie auf einem zuvor heißgemachten Rost auf beyden Seiten gelb, löst alsdann den Faden davon ab, und macht folgende Sauce dazu: Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl und eine fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter braun, rührt es mit einem Trinkglase voll Wein und eben soviel Fleischbrühe oder Wasser an, thut etwas geschnittene Zitronenschale, Muskatnuß, Salz nebst 3 ganzen Gewürznelken daran, läßt es recht durchkochen, und gibt alsdann die Sauce besonders zur Roulade auf den Tisch. Sie kann auch darüber angerichtet werden; doch ist es besser, sie besonders zu geben, weil man, wenn von der Roulade übrig bleibt, sie aufschneiden, und zu einem Gemüse grilliren (auf dem Roste braten) kann.

Hammels-Rippen mit Sauce Robert.

Wenn die Rippen recht breit geklopft, von den Knochen abgelöst, und auf beyden Seiten

mit Salz eingerieben sind, läßt man sie eine Viertelstunde liegen, verrührt dann einige Eyer mit einem Stückchen zerlassener Butter, kehrt die Rippen darin um, überstreut sie mit geriebenem Semmel-Mehl, bratet sie in zerlassener Butter oder heißgemachtem Schmalz auf beyden Seiten gelb und saftig, und gibt eine Saure Robert dazu, welche bey den Saucen angezeigt ist.

Saure Hammels-Nieren.

Man schneidet die Nieren zu ganz dünnen Rädchen, macht in einer eisernen Pfanne ein Stücklein Butter oder Schmalz heiß, röstet einen Kochlöffel voll Mehl darin braun, thut ein Stückchen Speck nebst einer Zwiebel, welch beydes zuvor fein geschnitten seyn muß, darein, und dämpft es ein wenig, thut dann die geschnittenen Nieren dazu, und dämpft sie so lange, bis man kein Blut mehr sieht, gießt hierauf ein wenig Essig und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce gibt, thut ein wenig Pfeffer und Gewürznelken dazu, läßt es so lange als ein weiches Ey kochen (durch längeres Kochen werden die Nieren hart), und richtet sie schnell an; erst bey dem Anrichten wird die Sauce ausgesalzen.

Grillirtes Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Von dem vorderen Viertel eines Lamms werden 2 bis 3 Pfund in Stückchen geschnitten und gewaschen, alsdann wird eine Kastrol oder Kachel mit kalter Butter bestrichen, das Fleisch darein gelegt, eine Hand voll geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, eine ganze in Rädlein geschnittene Zitrone nebst Salz dazu gethan, ein halber Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran gegossen, und zusammen langsam und kurz eingekocht. Hierauf

Digitized by Google

nimmt man die Stückchen Fleisch heraus, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie mit fein geriebenem Semmel-Mehl, und bratet sie auf dem Roste gelb, bricht alsdann von einem halben Schoppen nicht ganz reifer Stachelbeeren die Stiele und Blätter ab, thut sie in eine Kastrol oder Pfanne mit siedendem Wasser, läßt sie ein wenig kochen, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiher, rührt nun einen Kochlöffel voll Mehl mit einem starken halben Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser glatt an, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst einem guten (ziemlich großen) Stück Zucker dazu, rührt es über dem Feuer, bis es eine dicklichte Sauce wird, thut dann die Stachelbeeren auch dazu, läßt es noch ein wenig aufkochen, und richtet es über das grillirte Fleisch an.

Lamms-Köpfe.

Man spaltet die Köpfe von einander, reinigt sie sauber mit warmem Wasser, bindet sie mit Bindfaden wieder zusammen, und kocht sie nebst den Zungen im Salzwasser weich, knätet hierauf 4 Loth frische Butter und einen halben Kochlöffel Mehl zusammen, und rührt es mit einem Schoppen süßem Rahm an. Wenn es unter beständigem Rühren auf dem Feuer zu kochen anfängt, thut man ein wenig klein gehackten Schnittlauch und Salz darein, schält die Zungen von den Köpfen ab, schneidet sie zu ganz dünnen Stücklein, und läßt sie einen Augenblick mitkochen, hierauf macht man den Faden von den Köpfen los, feuchtet sie mit zerlassener Butter an, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und läßt sie auf dem Rost gelblicht braten, richtet alsdann die Sauce mit den Zungen an, und legt die Köpfe darauf.

Digitized by Google

Hammelsbrust mit Petersilien-Sauce.

Eine Hammelsbrust siedet man, nachdem sie vorher geklopft und gewaschen ist, halb weich, schneidet sie, wenn sie gesotten ist, zu kleinen Stückchen, und die großen Beine davon, zerläßt hierauf in einer Kastrol oder Fußhafen ein Stückchen Butter, thut das geschnittene Fleisch darein, streut eine fein geschnittene Zwiebel nebst einer halben Hand voll klein geschnittener Petersilie und einem halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, und dämpft es eine Viertelstunde, gießt nach diesem einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, den Saft von einer Zitrone oder 2 Eßlöffel voll Essig daran, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, und gibt es alsdann zu Tische.

Ragout von übrig gebliebenem Hammelsschlegel.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth frische Butter in eine Kastrol oder einen Fußhafen, knätet einen halben Kochlöffel Mehl nebst einer fein geschnittenen Chalottenzwiebel darein, rührt es mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser an, thut 3 Eßlöffel voll süßen Rahm, etwas Pfeffer und Salz dazu, und läßt es ein wenig zusammen kochen, alsdann schneidet man das übriggebliebene Hammelfleisch zu ganz dünnen kleinen Stückchen, thut es auch hinein, und läßt es noch eine Viertelstunde mitkochen. Will man es gerne säuerlich haben, so kann ein Eßlöffel voll Essig dazu genommen werden.

Dieser Ragout kann sehr geschwind verfertigt werden, nur muß das Fleisch ganz dünn geschnitten seyn.

Hammelfleisch auf türkische Art.

Einen Hammelsbug klopft man wohl durch, reibt ihn mit Salz ein, bratet ihn mürb, und

läßt ihn erkalten, ſetzt hierauf ein halbes Pfund verleſenen und rein gewaſchenen Reis mit Fleiſchbrühe auf das Feuer, thut ein Stück rohen Schinken ohne Fett, eine mit Gewürznelken geſpickte Zwiebel, eine halbe Sellerіewurzel nebſt einem Stückchen Butter dazu, kocht es gehörig weich und dick, nimmt dann den Schinken, ſo wie die Zwiebel nebſt Sellerie wieder heraus, und verrührt den Reis mit ein wenig Muskatnuß und dem gehörigen Salz. Hierauf ſchneidet man das Hammelfleiſch zu feinen länglichten Stückchen, beſtreicht ein Blech oder eine Porzellanplatte mit Butter, thut von dem gekochten Reis darauf, von dem Hammelfleiſch darüber, und macht ſo ſchichtweiſe fort, bis Beydes zu Ende und der Reis das Letzte iſt. Wenn es eine Platte mit breitem Rand iſt, ſo wird ein Kranz von Buttertaig darum gelegt, und im Ofen gelb gebacken. Es kann als Gemüſe oder als Zwiſchenplatte aufgeſtellt werden.

Anmerkung. Wer den Parmeſankäſe liebt, kann davon auch ſchichtweiſe darüber ſtreuen, nur muß alsdann dieſer das Letzte oben ſeyn, und mit ein wenig Butter belegt werden.

Kapaunen oder alte Hühner in einer weißen Sauce.

Wenn das Geflügel nach dem Putzen wohl geklopft und dreſſirt (ordnungsmäßig gelegt) iſt, wird es in Waſſer mit Salz, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte nebſt 3 ganzen Gewürznelken weich geſotten, dann in einem kleinen Geſchirr ein Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig kalt Waſſer glatt angerührt, das Gelbe von 4 bis 5 Eyern darein geſchlagen, wenn es recht verrührt iſt, ein ſtarker Schöpflöffel voll von der Hühnerbrühe daran

gegossen, ein wenig Muskatnuß nebst etwas Zitronensaft dazu gethan, und so lange gerührt, bis es zu kochen anfängt. Alsdann wird der Kapaun oder das Huhn auf eine Platte gelegt, und die Sauce darüber angerichtet.

Junge Hühner in Papier.

Wenn die Hühner rein geputzt, ausgenommen, Hals und Füße davon geschnitten, die Brustbeine ausgebrochen, und gut dressirt (aufgezäumt) sind, werden sie eingesalzen und in einem Stückchen Butter nebst einer ganzen Zwiebel ein wenig gedämpft, daß sie weiß bleiben. Nun macht man von 4 bis 5 Bogen weißem Papier nach Belieben eine runde oder ovale Form auf die nehmliche Art, wie sie im ersten Theile (bey den Pasteten) angezeigt ist, hackt ein Stückchen Kalbsbraten nebst 4 Loth Ochsenmark fein, weicht einen zuvor abgeriebenen Weck (Semmel) in Milch ein, drückt ihn fest aus, nimmt ihn nebst dem Gehackten in eine Schüssel, thut ein wenig Salz und Muskatblüthe dazu, verrührt in einem (Hafen) 3 ganze und 8 gelbe Eyer recht stark, gießt einen Schoppen guten sauren Rahm dazu, und rührt, wenn es recht verrührt ist, das Gehackte damit an. Alsdann füllt man den halben Theil von dieser Masse in die papierene Form, legt die Hühner darein, und auf jedes ein Stückchen Speck, streut ein wenig Semmel-Mehl darauf, backt es im Ofen halb fertig, thut nach diesem die übrige Masse darüber, backt es vollends aus, und setzt es sammt der Papierform auf eine Platte. Es kann als Pastete, als Zwischenplatte, oder auch dem Rindfleisch gegenüber, aufgestellt werden.

Digitized by Google

Junge Hühner in grüner Sauce.

Wenn diese gehörig geputzt sind, schneidet man sie in 4 Theile, dämpft sie ein wenig, daß sie weiß bleiben, stoßt eine Hand voll gewaschene Petersilie zart, preßt sie mit guter Fleischbrühe durch ein Tuch, legt die Hühner in eine Kastrol oder einen Fußhafen, streut eine Hand voll fein geriebenes Semmel-Mehl nebst Muskatblüthe und Salz darüber, thut ein gutes (ziemliches) Stück Butter und die Petersilienbrühe dazu, läßt sie auf Kohlen langsam kochen, und richtet sie, wenn die Sauce dicklicht ist, und die Hühner weich sind, an.

Junge Hühner in schwarzer Sauce.

Man sticht ihnen die Kehle ab, sammelt das Blut in ein Geschirr, worin ein wenig Essig ist, putzt sie rein, schneidet sie in 4 Theile und den Hals davon ab, macht in einem Geschirr Schmalz heiß, bestreut die Hühner mit ein wenig Salz, und backt sie recht gelb, backt ebenfalls 2 Schnitten von einem Weck oder von einer Semmel, und eine Schnitte Roggenbrod in Schmalz braun, legt die Hühner nebst dem Brod in ein Geschirr, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Trinkglas Wein daran, thut ein wenig Pfeffer und Gewürznelken dazu, läßt es über dem Kohlfeuer kochen, bis das Brod recht weich ist, treibt dann die Sauce nebst dem Blut durch einen Seiher, läßt es noch ein wenig zusammen kochen, und richtet an.

Farcirte (gefüllte) Hühner.

Zwey bis 3 junge Hühner werden, wenn sie geputzt und dressirt sind, eingesalzen, auf der Brust mit dünnen Speckscheiben belegt, umbunden, am Spieß etwas mehr als halb fertig gebraten, und dann vom Spieß abgenommen. Hierauf

schneidet man alles Fleisch von der Brust ab (das Uebrige muß Alles beysammen bleiben), hackt es mit ein wenig gebratenem Kalbfleisch und einem Stückchen frischem Nierenfett klein, weicht einen halben Weck (Semmel) in gute Milch ein, drückt ihn nicht ganz fest aus, nimmt ihn nebst dem gehackten Fleisch in einen Mörser, stoßt es recht durch, schlägt das Gelbe von 4 Eyern darunter, thut etwas Salz und Muskatblüthe dazu, füllt von dieser Farce die leeren Brustbeine, daß sie ihre vorige Gestalt wieder bekommen, begießt die ganzen Hühner mit zerlassener Butter, stellt sie eine Viertelstunde in den Backofen, richtet sie dann auf eine Platte an, und macht folgende Sauce darüber:

Man nimmt einige klein geschnittene Chalotten- oder andere Zwiebeln, etwas Zitronenschale, für 2 Kreutzer Kappern, einige geputzte Champignons (gutartige Erdschwämme), Alles klein geschnitten, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl hellbraun, dämpft das Geschnittene darin, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, reibt ein wenig Muskatnuß darüber, läßt Alles zusammen recht kochen, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt die Hühner darauf, und gibt sie warm zu Tische.

Gestopfte junge Hühner.

Wenn 2 junge Hühner zu 4 Theilen geschnitten und gewaschen sind, legt man sie auf ein Brett, überstreut sie mit klein geschnittenen Chalottenzwiebeln und Petersilie, Muskatnuß, Ingwer und Salz, legt sie in eine Kastrol neben einander, gießt so viel Wasser oder magere Fleischbrühe daran, daß sie kaum über die Hälfte der Hühner geht, schneidet ein Viertelpfund frische Butter darauf, deckt sie zu, und

läßt sie weich kochen. Indessen verrührt man 10 Eyer recht stark, richtet die Hühner auf eine Platte an, rührt die verrührten Eyer in die zurückgebliebene Sauce, rührt diese, bis sie ganz dick ist, richtet sie über die Hühner an, und gibt sie warm zu Tische.

Anmerkung. Wenn man von einer Kalbskeule (Schlegel) 2 Finger breite, eines Fingers lange und eines Federkiels dicke Stückchen schneidet, solche mit einem Messer klopft, und mit fein geschnittenem Speck spickt, so können sie auf die nehmliche Art wie die Hühner verfertigt werden. Die Sauce dabey muß ganz kurz eingekocht seyn.

Junge Hühner in süßer Rahmsauce.

Man setzt die Hühner, entweder zu 4 Theilen geschnitten oder wie zum Braten dressirt, in einem Geschirr mit Salz, einem Lorbeerblatt, einigen ganzen Gewürznelken, ganzer Muskatblüthe, ganzen Chalottenzwiebeln und soviel Wasser, bis es darüber geht, auf ein Kohlfeuer, deckt sie zu, und läßt sie weich kochen. Zur Sauce rührt man einen kleinen Kochlöffel Mehl mit 4 Loth Butter kalt und glatt an, schlägt das Gelbe von 4 Eyern darein, gießt einen Schoppen süßen Rahm langsam dazu, thut etwas Muskatblüthe und Salz darein, und läßt es auf Kohlfeuer unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Nun werden die Hühner, wenn sie zuvor rein abgelaufen sind, auf die bestimmte Platte gelegt, und die Rahmsauce darüber angerichtet.

Diese Saure ist auch sehr gut zu Karauschen (eine Fischgattung), wenn sie zuvor in Salzwasser mit Zwiebeln gesotten sind.

Junge Hühner in saurer Rahm-Sauce.

Wenn die Hühner wie die vorhergehenden gesotten sind, gießt man die Brühe davon ab, thut ein Stückchen frische Butter daran, und einen

Digitized by Google

halben Eßlöffel Weißmehl dazu, rührt es ein wenig zusammen, gießt dann einen starken halben Schoppen sauren Rahm daran, thut etwas Muskatnuß, Salz und ein wenig ganz fein geschnittene Zitronenschale dazu, gießt, wann es recht durchgekocht hat, einige Eßlöffel voll Weinessig dazu, und richtet sie gleich an.

Kalbskopf mit saurer Frikassee.

Man spaltet den Kopf schön gleich von einander, legt ihn eine Stunde in frisches Wasser, daß er weiß wird, wascht ihn sauber aus, sezt ihn mit Salzwasser, ganzen Zwiebeln, einigen Wurzeln und 2 Lorbeerblättern an das Feuer, legt ihn, wenn er weich gesotten ist, auf eine Platte, schält die Zunge sauber ab, schneidet sie zu Scheiben, bricht die Hirnschalen aus, stellt solche neben an den Kopf aufrecht, legt das zuvor mit Salzwasser und ganzen Zwiebeln besonders gekochte Hirn, wovon das Häutchen rein abgelöst seyn muß, in die beyden Schalen, auch die geschnittene Zunge an dem Kopf herum, und erhält denselben warm, bis die Sauce fertig ist. Zu derselben nimmt man ein Stück frische Butter in ein Geschirr, knätet einen halben Kochlöffel Mehl darunter, rührt das Gelbe von 6 Eyern nebst etwas Muskatblüthe und Pfeffer, und, wann dieß wohl untereinander ist, auch einige Eßlöffel voll Essig darunter, macht es mit einem Schöpflöffel voll von der Kopfbrühe unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Sauce, und richtet sie über den Kopf an. — Ueber das Hirn in den Schalen thut man 4 Loth gewürfelt geschnittenen und mit etwas Semmelmehl gelb gemachten Speck, streut etwas Ingwer und Salz darüber, und gibt dann die Speise recht heiß auf die Tafel. So lange die Sauce über dem Feuer gerührt wird,

Digitized by Google

werden einige Tropfen frisches Wasser darein gethan, daß sie nicht gerinnt.

Kalbskopf in brauner Sauce.

Wenn der Kalbskopf von einander gehauen, und die Zunge herausgenommen ist, wird er einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann mit einem Bindfaden wieder zusammen gebunden, und nebst der Zunge mit Salzwasser zugesetzt, weich gekocht, und in der Brühe warm erhalten, bis die Sauce fertig ist. Dazu nimmt man für 2 bis 3 Kreutzer dicken Honigkuchen, verreibt ihn mit anderthalb Schoppen Wein recht fein, thut eben soviel Wasser, ein Viertelpfund große Rosinen (Zibeben), von einer halben Zitrone die fein gehackte oder geschnittene Schale dazu, nimmt Alles zusammen in eine Kastrol oder in einen Fußhafen, kocht es so lange, bis es eine dicklichte Sauce ist, nimmt alsdann den Kopf heraus, macht den Bindfaden weg, zieht die großen Knochen heraus, legt den Kopf auf eine Platte, schneidet die Zunge, wenn vorher die weiße Haut abgezogen ist, zu runden dünnen Stückchen, legt sie um den Kopf herum, gießt die gekochte Sauce darüber, schneidet einen halben Kreutzerweck (Semmel) zu kleinen Brockelein, röstet sie in Butter oder Schmalz (Schmälzbutter) gelb, und streut sie über den Kopf.

Ein Kalbskopf auf holländische Art.

Wenn der Kopf schön weiß gebrüht, und die Zunge herausgenommen ist, setzt man ihn in einem Geschirr mit einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatte, Kräutern von allen Sorten, Salz und Wasser an das Feuer, schäumt ihn fleißig ab, daß es schön weiß bleibt, legt ihn, wann er weich ist, auf eine Serviette, zieht die großen Knochen heraus, schält die Zunge, schneidet sie zu 4 länglich-

Digitized by Google

ten Stückchen, und richtet sie nebst dem Kopf auf eine Platte schön an. Zur Sauce rührt man in einer Kastrol einen halben Kochlöffel Mehl mit dem Gelben von 4 Eyern recht untereinander, gießt einige Eßlöffel guten Essig und einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer kochen, richtet diese Sauce über den Kopf an, überstreut denselben mit fein geschnittener Petersilie, garnirt ihn mit in Schmalz (Schmälzbutter) gebackenen Semmelschnitten, und trägt ihn heiß auf.

Kalbszungen mit Petersilien-Sauce.

Für 6 Personen nimmt man 3 Kalbszungen, siedet sie in Salzwasser weich, schält sie ab, und schneidet sie zu dünnen Scheiben, schneidet hierauf 4 Loth frische Butter in eine Kachel, stellt sie auf Kohlen, knätet einen Kochlöffel voll Mehl nebst einem halben Eßlöffel geschnittener Petersilie darein, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe an, thut ein wenig Essig oder den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Muskatnuß dazu, die Zungen, wann es unter beständigem Rühren anfängt zu kochen, auch darein, und läßt sie eine Viertelstunde mitkochen. Sollte diese Sauce zu dick werden, so hilft man ihr mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nach.

Geschmoorte Hühner oder Kapaunen.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, geputzt, dressirt, und entweder am Spieß oder in einer Kastrol gebraten sind, legt man sie zwischen 2 Bretter, drückt sie ganz breit, löst die Kehlen und Schlegel, wie auch die Flügel ein wenig ab, doch so, daß sie noch etwas fest bleiben. Nun schneidet man eine Zitrone zu Rädchen, nimmt

die Kerne heraus, thut sie nebst etwas klein geschnittenen Chalottenzwiebeln, ein wenig geriebener Muskatnuß, einem Viertelpfund Butter, einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, einem Trinkglase voll Wein und einem Lorbeerblatt in eine Kachel, legt, wenn es zusammen kocht, die jungen Hühner darein, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, richtet sie auf eine Platte an, und gießt die Sauce durch einen Seiher darüber.

Gebackenes Kalbshirn.

Wenn das Kalbshirn gewaschen, abgehäutelt und in Salzwasser blanschirt ist, schneidet man es in Scheiben, überstreut es mit Pfeffer und Salz, kehrt es in verrührten Eyern um, überstreut es mit Semmelmehl, und backt es in heißem Schmalz (Schmälzbutter) gelb. Bey dem Anrichten garnirt man es mit Petersilie. Man kann es auch in einem Taige von einem Kochlöffel voll Mehl, Salz, einem Ey und Milch, der in der Dicke wie ein Flädleinstaig ist, umkehren, und in Schmalz gelb backen. Auch kann ein Taig von ein wenig Mehl, ein wenig warm gemachtem Wein, einem halben Eßlöffel voll Provenceröhl und Salz in der Dicke wie zu Aepfelschnitzen angerührt werden. Dieser muß aber stark gerührt werden. Die Hirnschnitten werden ebenfalls darin umgekehrt, gebacken und warm aufgetragen.

Kalbshirn mit Brod.

Wenn das Hirn gewaschen und abgehäutelt ist, wird in einem irdenen Geschirr Wasser mit Salz, einer zerschnittenen Zwiebel und ganzer Petersilie siedend gemacht, das Hirn darein gelegt, eine halbe Stunde gekocht, mit einem Schaumlöffel auf ein Plättchen gelegt, fein geschnittene Petersilie nebst

ein wenig Pfeffer und Ingwer darüber gestreut, in 4 Loth Butter eine Hand voll Brod recht gelb gerdstet, und über das Hirn gegossen.

Frikassirtes Kalbshirn.

Für 4 Personen nimmt man 2 Kalbshirne, legt sie in frisches Wasser, zieht das Häutchen davon ab, thut sie in ein Geschirr mit siedendem Salzwasser, läßt sie ein wenig kochen, und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus. Man verknätet hierauf in einem Fußhafen oder in einer Kastrol 4 Loth frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut den Saft von einer halben Zitrone nebst etwas klein geschnittener Zitronenschale, ein wenig Muskatnuß und Ingwer dazu, läßt es unter beständigem Rühren anfangen zu kochen, legt das Hirn darein, deckt es zu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Nun wird eine Platte mit gebackenem Brod oder auch mit abgezupfter grün gebackener Petersilie garnirt, die Sauce mit 2 Eygelb abgezogen, und angerichtet.

Kalbshirn in brauner Sauce.

Dieses wird, wie das vorhergehende, gehäutelt und in Salzwasser ein wenig gekocht, dann in einem Geschirr ein Stückchen Butter zerlassen, ein Kochlöffel voll Mehl darin braun gerdstet, eine kleine Zwiebel nebst einem Stückchen Speck, beydes fein geschnitten, darin gedämpft, und mit ein wenig Essig und einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe angerührt. Hierauf thut man ein wenig Pfeffer, Gewürznelken, Salz und ein Lorbeerblatt dazu, legt, wenn es kocht, das Hirn darein, und läßt es eine Viertelstunde kochen.

Farcirte Kalbs-Ohren.

Sechs oder 8 gebrühte Kalbsohren werden in Salzwasser weich gesotten, die Spitzen ein wenig abgeschnitten, dann wird eine solche Farce und ein Ragout verfertigt, wie bey den Ochsengaumen. Hierauf schneidet man 3 Finger breite, eine kleine Spanne lange, und eines Messerrückens dicke Speckscheiben, bestreicht sie von der Farce halb Fingersdick, legt die Ohren darein, von dem Ragout darauf, bedeckt es mit noch mehr von der Farce, rollt es zusammen, und umbindet es mit einem Faden. Alsdann wird in eine Kastrol oder ein anderes Geschirr ein halbes Glas Wein, eben soviel Jus oder gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, einige Rädchen Zitronen, etwas ganzes Gewürz und Salz gethan, die Ohren darein gesetzt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, und im Ofen fertig gemacht. Es kann die nehmliche Sauce, wie bey dem Gaumen, dazu gegeben, oder auch das Fett von der Brühe, worin die Ohren gelegen sind, abgeschöpft, das übrige mit 3 Eygelb abgezogen, und über die Ohren angerichtet werden.

Gewöhnliches Kalbfleisch in einer Pastete.

Zu einer halbpfündigen Pastete schneidet man 3 Pfund Kalbfleisch von der Brust oder von den Rippen zu kleinen Stückchen, klopft sie ein wenig, wascht sie mit kaltem Wasser ab, und brüht sie mit siedendem Wasser an, nimmt hierauf 4 Loth Butter in eine Kachel, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl nebst einer Zwiebel und ein wenig Peterssilie, beydes fein geschnitten, darein, gießt ein Trinkglas voll Wein und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut einige Zitronenrädchen, ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe dazu, drückt das Fleisch aus dem siedenden Wasser, legt es,

Digitized by G

wann die Sauce kocht, darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis das Fleisch weich ist; alsdann kann es in eine Pastete gefüllt werden. Ist die Sauce zu dünn, so zieht man sie mit einigen Eygelb ab.

Noch eine Art Kalbfleisch zu Pasteten.

Von 2 Pfund Kalbfleisch von den Rippen oder von einem Schlegel schneidet man kleine Stückchen, klopft sie, schabt sie mit einem Messer ab, schneidet hierauf 2 Zwiebeln und etwas Petersilie fein, zerläßt in einem Geschirr 2 Loth Butter, streut von den geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst einem Kochlöffel voll Semmelmehl darüber, legt die Hälfte von dem Fleisch darauf, streut etwas Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß, und sodann die übrigen Zwiebeln und etwas Semmelmehl darüber, schneidet noch 2 Loth Butter darein, legt das übrige Fleisch darauf, überstreut es mit dem nehmlichen Gewürz wie das erstemal, gießt 4 Eßlöffel voll Essig daran, deckt es zu, dämpft es auf schwachen Kohlen, gießt, wann es anfängt trocken zu werden, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, läßt es vollends weich kochen, und füllt es in eine Pastete.

Kalbsrippen in eine Pastete.

Wenn die Rippen wohl geklopft, die großen Beine ein wenig abgehauen, und mit einem Messer abgeschabt sind, kehrt man sie in Salz und Semmelmehl um, und bratet sie in einem breiten Geschirr in zerlassener Butter auf beyden Seiten gelb. Inzwischen taucht man einer halben Hand groß weiches Brod in Wasser, nimmt es nebst einigen Zwiebeln, einem Stückchen Knoblauch, der Schale nebst dem Mark von einer halben Zitrone, und einem Stückchen Gansleber oder fetten Schweinefleisch

auf ein Brett, hackt Alles zusammen klein, nimmt es in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll Essig, etwas Pfeffer und Gewürznelken dazu, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, gießt es, wann die Rippen auf beyden Seiten gelb sind, daran, deckt es zu, und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist. Ist die Sauce zu dick, so wird mit Wasser oder Fleischbrühe geholfen.

Gedämpfte Kalbs-Cotelettes (Rippen).

Für 2 Personen nimmt man 1 Pfund Ripplein (es gehören 4 Rippen auf 1 Pfund), klopft und schabt sie mit einem Messer ab, überstreut sie mit ein wenig Salz, zerläßt hierauf in einem Geschirr, welches nicht größer seyn darf, als für das Fleisch nöthig ist, ein Stückchen Butter, legt die Ripplein darein, deckt sie fest zu, und dämpft sie auf Kohlen so lange, bis sie auf beyden Seiten Farbe haben, alsdann thut man ein Trinkglas Wein nebst ein wenig Zitronenschale daran, und läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen.

Carbonade (Rippen) mit Flor.

Man klopft die Rippen (es ist gleichgültig, von welcher Fleischgattung sie sind) recht durch, schabt sie ab, salzt sie ein wenig ein, legt sie in eine mit Butter belegte Kachel, und bratet sie auf beyden Seiten gelb. Inzwischen hackt man 2 Loth Kappern, 2 Loth gewaschene und ausgegräthete Sardellen, etwas Petersilie und Schnittlauch, etliche Chalotten- oder andere Zwiebeln recht fein, rührt das Gehackte mit 3 Eßlöffeln voll Provenceröhl, 4 Eßlöffeln voll Essig und 2 Eßlöffeln voll guter Fleischbrühe an, thut, wann die Rippen auf beyden Seiten gelb sind, die Hälfte von dem Angerührten darauf, läßt sie noch ein

wenig dämpfen, und, wann sie fertig sind, erkalten. Nun werden die Rippen in ein weißes Papier, welches vorher neben in die Höhe gerichtet und schön rund geschnitten ist, gelegt, mit diesem auf einen Rost gethan, und nur warm gemacht. Vor dem Auftragen wird das übrige Vermengte vollends darüber gegossen, und sammt dem Papier aufgestellt.

Gedämpftes Kalbfleisch.

Für 5 Personen nimmt man 3 Pfund Kalbfleisch von einem Schlegel, reibt es, nachdem es zuvor geklopft und gewaschen ist, mit Pfeffer, Salz und etwas Gewürznelken ein, macht hierauf in einem passenden Geschirr 4 Loth Butter warm, legt das Fleisch darein, bratet es auf beyden Seiten gelb, streut alsdann einen halben Kochlöffel Mehl darüber, und läßt es gelb werden, gießt nun ein Glas Wein und eben soviel Wasser daran, thut ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen, eine in 4 Theile geschnittene Zwiebel dazu, und läßt es kochen. Sollte die Sauce zu dick werden, ehe das Fleisch weich ist, so hilft man mit Wasser nach. Bey dem Anrichten gießt man die Sauce durch einen Seiher darüber.

Braunes Kalbfleisch.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel dicke Scheiben, spickt solche mit Speck, welcher zuvor in gestoßenem Pfeffer, Gewürznelken und Salz umgekehrt worden ist, macht hierauf in einer Kastrol oder Kachel ein Stück Butter heiß (gelb), kehrt das Kalbfleisch in gewöhnlichem Mehl um, bratet es in der heißgemachten Butter hellbraun, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut eine Hand voll reingemachte und in Wasser verwellte Morcheln, eine klein geschnittene Zwie-

bel und ein Lorberblatt dazu, und läßt es langsam weich kochen. Nach Belieben kann es auch mit ein wenig Zitronensaft oder Essig säuerlich gemacht werden. — Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund aus der Keule (dem Schlegel) ohne Bein, oder mit Beinen 3 Pfund.

Kalbfleisch mit einer Creme (Crême).

Von einer Kalbskeule oder dem Schlegel schneidet man kleine Stückchen einer Hand groß, und die Haut rein davon, klopft sie ein wenig, kehrt zuvor klein geschnittene Stückchen Speck in Salz, Pfeffer und Gewürznelken um, durchzieht die Stücke Fleisch damit, setzt in einem breiten Geschirr etwas Fleischbrühe mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt über das Feuer, legt das gespickte Fleisch darein, deckt es zu, läßt es eine starke Viertelstunde darin kochen, legt das Fleisch alsdann auf eine Platte zum Erkalten, schneidet hierauf in eine kleine Kastrol oder Kachel 4 Loth frische Butter, knätet einen Kochlöffel voll Mehl darein, gießt ein Trinkglas süße Milch oder Rahm daran, läßt es auf Kohlen unter beständigem Rühren zu einer dicken Sauce werden, gießt es dann in ein Schüsselchen zum Erkalten, rührt nachher 5 bis 6 Eygelb daran, Salz und Muskatblüthe dazu, bestreicht ein breites Becken (Blech) oder Platte mit Butter, legt das erkaltete Fleisch darauf, streicht auf jedes Stückchen von dem Angerührten halb Fingersdick, und stellt es in einen nicht mehr zu heißen Ofen, damit es Farbe bekommt. — Es kann entweder zu Gemüsen aufgestellt, oder eine Zitronen-Sauce besonders dazu gegeben werden.

Hachée (Haschee) von Kalbsbraten.

Von übrigem Kalbsbraten schneidet man alle Knochen ab, hackt das Fleisch ganz fein, schneidet

einige Chalottenzwiebeln ganz klein, röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen halben Kochlöffel Mehl, dämpft die geschnittenen Chalottenzwiebeln darin, nimmt das gehackte Fleisch dazu, gießt etwas Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, daß es nicht zu dünn wird, thut den Saft von einer halben Zitrone, das gehörige Salz und etwas Muskatnuß dazu, läßt es zusammen ein wenig durchkochen, und gibt es als ein Zwischenplättchen auf den Tisch. — Es kann mit gebackenem Brod oder mit kleinen Omelett-Schnecken garnirt werden, auch können von Buttertaig kleine Schnitten gebacken, und darum gelegt werden.

Gedämpfte Kälbervögel.

Für 3 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch von der Keule (Schlegel), schneidet es, nachdem die Haut und Beine davon abgelöst sind, zu 2 Finger breiten und eines halben Fingers dicken Stückchen, klopft und spickt sie mit fein geschnittenem Speck, legt sie alle zusammen auf ein Brett, und überstreut sie mit Pfeffer, Gewürznelken und Salz, schneidet hierauf eine große Zwiebel zu ganz feinen Rädchen, legt sie nebst einer halben Hand voll abgezupfter Peterstlie in eine Schüssel, das Fleisch darein, gießt ein Trinkglas voll Essig darüber, und läßt es einen halben Tag oder noch länger stehen. Alsdann zerläßt man in einem passenden Geschirr oder einer Kastrol ein Stückchen Butter, legt die Fleischvögel darein, läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde dämpfen, streut, wann sie anfangen gelb zu werden, einen kleinen halben Kochlöffel Mehl darüber, und läßt sie mit diesem vollends gelb werden, thut dann den zurückgebliebenen Essig und die Zwiebel uebst ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt es zu einer kurzen Sauce

einkochen, richtet die Vögel auf die Platte an, und gießt die Sauce durch einen Seiher darüber.

Gespicktes Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man von einem Kalbsschlegel 4 Stückchen einer Hand groß und 2 Finger dick, löset die Haut davon ab, klopft sie wohl durch, spickt sie stark mit Speck, überstreut sie mit ein wenig Pfeffer, Salz und Gewürznelken, und dämpft sie in einem Stück zerlassener Butter gelb, gießt hierauf die Butter davon ab, thut ein Trinkglas voll Wein, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, eine halbe Hand voll geriebene Schwarzbrod-Rinde, eine fein gehackte Chalottenzwiebel, etwas Zitronenschale, nebst dem Mark von einer halben Zitrone daran, läßt es zusammen kochen, bis das Fleisch weich ist, und richtet es an. Es können auch gehackte Sardellen, Trüffeln und Morcheln daran gethan werden.

Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Wenn das Fleisch gleich dem vorhergehenden zerschnitten und aus warmem Wasser gewaschen ist, setzt man es mit soviel Fleischbrühe oder Wasser, als gerade das Fleisch bedeckt, zu, thut eine klein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, von jeder Sorte ein wenig Gewürz und das gehörige Salz dazu, läßt es auf Kohlen langsam weich kochen, schneidet hierauf zu 2 Pfund Fleisch 4 Loth Speck fein gewürfelt, läßt ihn in einem Geschirr zergehen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl darein, thut es nebst ein wenig gehacktem Thymian zu dem Fleisch, und läßt es noch ein wenig (kurz) durchkochen.

Weißer Ragout von Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch von der Brust, schneidet es zu kleinen

Stückchen, und legt es in warmes Wasser, hackt dann eine kleine Zwiebel mit etwas Petersille fein, zerläßt in einem Geschirr 4 Loth frische Butter, drückt das Fleisch hart aus, thut es darein, die gehackte Zwiebel und Petersilie nebst Salz, etwas Pfeffer und Gewürznelken dazu, streut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, läßt es ein wenig dämpfen, gießt dann einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, und läßt es weich kochen. Es kann auch nach Belieben etwas Zitronensaft nebst Schale und ein wenig Essig dazu gethan werden, auch wird es vor dem Anrichten mit 2 Eygelb abgezogen; doch ist das Letzte nicht gerade nöthig.

Roulets von Kalbfleisch.

Man schneidet dünne, ungefähr einer Hand große Scheiben von einer Kalbskeule, (auf eine Person werden 2 Stückchen gerechnet), klopft sie mit einem großen Messer recht durch, und macht folgende Farce: Für 6 Personen bratet man ein Pfund Kalbfleisch halb fertig, schneidet die Knochen rein heraus, hackt es mit 2 Loth Ochsenmark und einigen Chalottenzwiebeln nebst etwas Petersilie fein, weicht einen halben Kreuzerweck (oder eine Semmel) in Wasser ein, drückt ihn fest aus, dämpft ihn in einem Stückchen Butter, nimmt es nebst dem gehackten Fleisch in eine Schüssel, thut Pfeffer, Salz, Muskatnuß, etwas fein geschnittene Zitronenschale nebst dem Saft von einer Zitrone dazu, rührt es mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern an, überstreicht die geklopften Stückchen Fleisch damit, rollt sie zusammen, und umbindet sie mit einem Faden. Nun wird eine Kachel oder Kastrol mit kalter Butter bestrichen, die Roulets werden

darein gelegt, zugedeckt, und auf beyden Seiten gelb gebraten. Bey dem Auftragen kann nach Belieben eine Sardellen- oder eine Zitronen-Sauce dazu gegeben werden.

Roulets von Kalbfleisch am Spieß.

Man schneidet das Fleisch gleich dem vorigen, legt es, wann es geklopft ist, auf einem Brett auseinander, überstreut jedes Stückchen mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken, legt ein eben so großes aber ganz dünnes Stückchen Speck darüber, rollt sie zusammen, umbindet sie mit einem Faden, steckt sie an einen kleinen Spieß, und bratet sie am Feuer. Im Fall kein kleiner Spieß vorhanden ist, steckt man sie an ein rund gemachtes Hölzchen, und befestigt es am großen Spieß, nimmt sie, wann sie saftig gebraten sind, ab, und gibt eine Sardellen- oder Petersilien-Sauce dazu.

Anmerkung. Im Nothfall kann dieses Fleisch auch in einem breiten Geschirr in zerlassener Butter gebraten werden.

Kalbfleisch à la daube (a la Dob).

Man blanschirt eine Kalbskeule (Schlegel), schneidet von unten die Knochen rein heraus, macht eines Fingers dicke und eben so lange Stückchen Speck, überstreut sie mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken, durchzieht die Keule damit, bestreicht eine Serviette mit Butter, wickelt die Keule darein, legt sie in eine Kastrol oder in einen hohen Fußhafen, gießt eine Bouteille Wein, eben so viel Essig und das Uebrige Wasser daran, thut einige zerschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, etwas Esdragon, Salz nebst allen Arten Gewürz dazu, und läßt sie langsam weich kochen, welches in zwey und einer halben Stunde geschehen ist, nimmt sie dann heraus, und läßt sie kalt werden. Hierauf macht

Digitized by Google

man die Serviette los, legt eine andere gebrochen auf eine Platte, richtet die Keule darauf an, und gibt die unter den Saucen beschriebene kalte Sauce dazu.

Ragout von Kalbsbraten.

Den Braten schneidet man in kleine zierliche Stückchen, röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft eine fein gehackte Zwiebel darin, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, nimmt ein Lorbeerblatt, einige ganze Gewürznelken, ein wenig gestoßenen Pfeffer, und wer das Saure liebt, etwas Essig dazu, läßt es zusammen durchkochen, thut das klein geschnittene Fleisch darein, und läßt es noch ein wenig mitkochen.

Gebackene Kalbsleber in süßer Sauce.

Wenn die Leber gehäutelt, und das Aderige rein davon geschnitten ist, schneidet man sie in runde Scheiben, kehrt solche in Mehl mit Salz vermengt um, backt sie schnell aus heißem Schmalz, legt sie auf eine Platte, drückt Zitronensaft darauf, und deckt sie zu. Zur Sauce röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter braun, gießt einen halben Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut etwas klein geschnittene Zitronenschale, 4 gestoßene Gewürznelken nebst 4 Loth zuvor aus warmem Wasser gewaschenen Zibeben oder großen Rosinen dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, und stellt sie besonders zu der Leber auf.

Gebackene Leber auf Genuesische Art.

Wenn die Kalbsleber gehäutelt, und das Aderige rein davon gemacht ist, schneidet man sie zu zwey Messerrücken dicken Scheiben, legt sie einige Stunden in süße Milch, trocknet sie mit einem

Digitized by Google

Handtuche ab, vermengt etwas Mehl mit Salz, überstreut die Leberstückchen damit, kehrt sie dann in verrührten Eyern um, überstreut sie mit geriebenem Brod, und backt sie aus heißem Schmalz (Schmälzbutter) gelb. Bey dem Auftragen garnirt man sie mit gebackener Petersilie.

Noch eine Art Kalbsleber.

Wenn die Leber gehäutelt und das Aderige davon geschnitten ist, durchzieht man sie stark mit eines kleinen Fingers dick geschnittenem Speck, welcher zuvor in Pfeffer, Gewürznelken und Salz umgekehrt ist, belegt eine Kastrol oder sonst ein dazu passendes Geschirr mit Speckscheiben, legt die Leber darauf, thut eine Hand voll grob geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, eine halbe in Rädchen geschnittene Zitrone dazu, legt noch Speckscheiben darauf, deckt es fest zu, und dämpft es auf Kohlen oder auch im Backofen. Um zu sehen, ob sie fertig sey, sticht man mit einem Messer hinein, und wenn kein Blut mehr heraus quillt, ist sie fertig. Es kann die unter den Saucen angezeigte Esdragon-Sauce dazu verfertigt, oder sie kann auch in ihrer eigenen Sauce mit Zitronensaft gegeben werden; von dieser muß aber das Fett abgeschöpft, und dieselbe zuvor durch einen Seiher gegossen werden.

Kalbsleber in einer Sardellen-Sauce.

Eine Kalbsleber legt man eine halbe Stunde in süße Milch, wascht 4 Loth Sardellen, macht die Gräthen davon, hackt sie mit ein wenig Petersilie, einem Stückchen Zitronenschale und 3 Loth frischer Butter fein, und mengt ein wenig Pfeffer und Gewürznelken darunter, zieht hierauf die Haut von der Leber ab, macht das Aderige rein davon, schneidet sie zu ganz dünnen Blättlein, und backt

ſie im Schmalz ſaftig, aber ja nicht hart. Wenn ſie alle beyſammen ſind, ſtreicht man das Gehackte auf eine Zinn- oder Porzellan-Platte, legt die Leberſtückchen darauf, und thut den Saft von einer Zitrone oder ein wenig Eſſig daran, läßt es nur auf Kohlen ein wenig anziehen, und gibt es ſchnell zu Tiſche.

Gefüllte Kalbsleber.

Wann die Leber gewaſchen iſt, ſchneidet man das kleine Stückchen, welches von der Leber abgeſondert iſt, und der Gaumen genannt wird, ab, macht die Haut und das Aderige von der Leber weg, und ſchneidet ſie oben zu Blättlein, die aber alle unten zuſammen hängen, hackt nun das abgeſchnittene kleine Stückchen mit 4 Loth friſchem Speck, ein wenig Peterſilie und Majoran klein, röſtet einen Kochlöffel voll Semmelmehl in einem Stückchen Butter gelb, mengt das Gehackte darunter, nimmt es in eine Schüſſel, thut Salz, Pfeffer und Gewürznelken dazu, rührt es mit 4 Eßlöffeln voll ſüßem Rahm und 3 Eygelb an, füllt es zwiſchen die Blättlein, legt ſie wieder zuſammen, und wickelt ſie in ein Netz. Alsdann wird ein irdenes Geſchirr mit kalter Butter beſtrichen, die eingewickelte Leber darauf gelegt, auf Kohlen geſetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt und die Leber gelb gebacken, oder auch im Backofen fertig gemacht. Bey dem Auftragen werden Zitronen dazu aufgeſtellt.

Gansleber ſauer gebraten.

Man bratet die Gansleber wie gewöhnlich, ſtreut, wenn ſie halb fertig iſt, etwas Mehl darüber, läßt es vollends mit braun werden, löſcht es mit Bratenbrühe oder guter Fleiſchbrühe ab, thut den Saft von einer halben Zitrone und einige

Gewürznelken dazu, läßt es ein wenig aufkochen, und thut erst kurz vor dem Auftragen etwas Salz dazu, weil sonst die Leber hart wird.

Ragout von Kalbsherzen.

Für 5 Personen nimmt man 3 Kalbsherzen, schneidet die Ohren neben ab, spaltet der Länge nach jedes Herz zu 4 Theilen, legt sie in eine kleine Schüssel, gießt ein Trinkglas voll siedenden Essig darüber, und läßt sie eine halbe Stunde darin liegen, nimmt sie alsdann heraus, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, überstreut sie mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken, zerläßt in einem breiten Geschirr ein gutes (ziemliches) Stück Butter, legt die gespickten Stückchen neben einander darein, und dämpft sie so lange auf Kohlen, bis sie auf beyden Seiten gelb werden. Hierauf reibt man ein Stückchen Schwarzbrod fein, vermengt es mit einer klein geschnittenen Zwiebel, einem Stückchen eben so fein geschnittenem Speck und 3 zerstoßenen Wachholderbeeren, streut es über die Herzstückchen, läßt es ein wenig mitdämpfen, gießt von dem zurückgebliebenen Essig nebst etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, und läßt es langsam kochen, bis sie weich sind. Sollte die Sauce zu dick werden, so hilft man ihr von Zeit zu Zeit mit Wasser nach.

Fricassee von Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen).

Man blanschirt 2 oder 3 Kalbsbrieslein und 2 Euter ein wenig, schneidet sie zu runden Stückchen, dämpft sie in einem Stückchen zerlassener Butter, streut etwas Petersilie, Chalottenzwiebeln und Zitronenschale, (Alles fein geschnitten), nebst Salz, Muskatnuß, und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, thut, wenn es ein wenig gedämpft hat, den Saft einer

Digitized by Google

halben Zitrone, oder einen Eßlöffel voll Essig und so viel Fleischbrühe, daß es eine kurze Sauce gibt, dazu, läßt es ein wenig durchkochen, und richtet es zum Erkalten auf eine Platte an. Sie können zu allen Pasteten gebraucht werden. Auf diese Art können junge Tauben, Hühner, auch kleine Stückchen Kalbfleisch verfertigt, und zu Pasteten gebraucht werden. Die Sauce wird vor dem Anrichten mit dem Gelben von 2 Eyern abgezogen.

Kalbsbrieslein in Butter-Sauce.

Für 3 Personen rechnet man 3 Brieslein, verwellt solche ein wenig im Salzwasser, löst die Gurgeln davon, zieht das Häutchen ab, und schneidet sie in runde oder lange Stückchen, läßt hierauf in einem Geschirr ein Stück frische Butter zergehen, und einen kleinen Kochlöffel Mehl darin anziehen, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe an, thut ein wenig fein geschnittene Zitronenschale und Petersilie nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, legt die geschnittenen Brieslein (Kalbsmilchen) darein, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen. Es kann so gegeben, oder mit 2 Eygelb abgezogen werden.

Gespickte Brieslein (Kalbsmilchen).

Diese werden in Salzwasser ein wenig verwellt, von den Gurgeln abgelöst, die Häutchen abgezogen, mit fein geschnittenem Speck gespickt, alle zusammen auf ein Brett gelegt, und mit ein wenig Gewürznelken, Salz und Mehl überstreut. Hierauf zerläßt man in einem Geschirr Butter, legt die Brieslein (die gespickte Seite unten hin) darein, überstreut sie mit noch ein wenig Gewürznelken und Mehl, und bratet sie auf beyden Seiten gelb, gießt dann ein wenig Fleischbrühe daran,

Digitized by Google

nimmt einige Zitronenrädchen, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel dazu, läßt es ein wenig zusammen kochen, und thut einen halben Schoppen sauren Rahm daran, brennt nun 2 Loth Zucker mit ein wenig Wasser, thut ihn kurz vor dem Anrichten daran, legt dann die Brieslein auf eine Platte, und richtet die Sauce durch einen Seiher darüber an.

Grenade von Kalbsmilchen (Brieslein).

Man nimmt 4 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel (von der Keule), schneidet, wann es recht gehäutelt ist, so viel lange dünne Fricandeau-Stückchen davon, daß eine mittelgroße Kastrol damit belegt werden kann, klopft sie mit dem Messerrücken breit, überstreut sie mit Salz, schneidet das übrige Fleisch klein gewürfelt, dämpft es in einem Stückchen Butter, hackt es klein, und hackt ebenfalls ein Viertelpfund frisches Nierenfett besonders fein. Hierauf verfertigt man eine Creme von einem Schoppen süßem Rahm und dem klein geschnittenen Innern von 2 abgeriebenen Wecken, rührt, wenn dieß weich gekocht ist, das Gelbe von 6 Eyern nach und nach daran, und richtet die Creme zum Erkalten an. Alsdann wird das gehackte Fleisch, das Nierenfett und die Creme, zusammen in einem Mörser (auf einigemal) ganz fein gestoßen, wenn Alles beysammen ist, in eine Schüssel genommen, von jeder Gattung feines Gewürz, Salz nebst feinen Kräutern, wenn man dergleichen hat, dazu gethan, und mit 4 Eyern angerührt. Nun bestreicht man die dazu bestimmte Kastrol mit Butter, belegt sie mit dünn geschnittenen Speckscheiben, legt das geklopfte Fleisch auf den Speck ganz dicht zusammen, so daß die äußern Stückchen halb über die Kastrol heraus reichen, bestreicht diese

Digitized by Google

mit verrührtem Ey, drückt dann die Farce auf dem Boden und den Seiten herum eines Daumen dick fest, legt in die Mitte desselben einen dazu zubereiteten Ragout, und deckt die übrige Farce darüber, bestreicht sie mit einem Ey, schlägt die herabhängenden Fleischstückchen darüber, deckt es mit Speckscheiben zu, bestreicht es wieder mit einem Ey, backt es in einem Ofen, stürzt es dann ganz subtil auf die dazu gehörige Platte, und gibt eine beliebige Sauce von Schinken, Trüffeln, Zitronen oder Morcheln (welche bey den Saucen angezeigt sind) dazu.

Der Ragout zu der vorhergehenden Grenade.

Hiezu blanschirt man 2 oder 3 Brieslein und einige Euter, schneidet sie zu runden Scheiben, dämpft sie nebst einigen abgekochten und klein geschnittenen Morcheln in einem Stücke Butter, streut etwas fein geschnittene Peterstlie, Chalottenzwiebeln und Zitronenschale nebst ein wenig Mehl darüber, (es können auch Krebsschwänze und Hühnerkämme dazu genommen werden), gießt einen Schöpflöffel voll gute Feischbrühe darein, thut etwas feines Gewürz dazu, läßt es eine Zeitlang durchkochen, und füllt ihn, wenn er erkaltet ist, ein. Man kann auch die zurückgebliebene Sauce mit ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft vermehren, wieder aufkochen lassen, mit 3 bis 4 Eygelb abziehen, und zu der Grenade aufstellen. Ebenso kann jeder andere Ragout von Fleisch und Geflügel dazu genommen werden.

Filets von Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 3 Pfund von einem Kalbsschlegel, schneidet das Fleisch zu eines Messerrücken dicken und Fingerslangen Stückchen, klopft diese mit einem Messer, bestreicht ein dazu passendes

Geschirr mit Butter, legt die Stückchen Fleisch darein, thut etwas Salz und den Saft von einer halben Zitrone dazu, setzt sie auf starkes Kohlfeuer, bratet sie schnell und saftig auf beyden Seiten gelblicht, gießt hierauf einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe zu dem Saft von den abgebratenen Filets, thut, wenn es nicht scharf genug ist, noch mehr Salz und Zitronensaft dazu, läßt es ganz kurz durchkochen, legt das gebratene Fleisch darein, rüttelt es recht um, und setzt es auf heiße Asche, läßt es aber ja nicht mehr zum Kochen kommen. Sie können als Zwischenplatte oder auch zu dürren Gemüsen aufgestellt werden.

Geschmälztes Kalbs-Gekröse (Grös.)

Ein Gekröse wascht man mit Salzwasser so lange, bis es nicht mehr schleimt, klöbt es mit frischem Wasser sauber ab, setzt es mit Salzwasser nebst allerley Sorten Wurzeln, einigen geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einem Gläschen Essig zu, und läßt es weich kochen, nimmt es hierauf auf ein Brett, klaubt oder liest die Drüsen sauber heraus, schneidet es zu kleinen Stückchen, legt es auf eine Platte, und streut ein wenig Salz und Ingwer darüber, zerläßt alsdann 4 Loth frische Butter (auf jedes Gekröse), röstet einen Kochlöffel voll Semmelmehl nebst einer fein geschnittenen Zwiebel darin gelb, schmälzt damit das Gekröse, und gibt es recht heiß auf den Tisch.

Grisette von Kalbs-Gekröse.

Wenn das Kalbs-Gekröse recht aus dem Salz geschleimt, und aus warmem Wasser gewaschen ist, wird es in Salzwasser weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, die Drüsen rein heraus gelesen, und das Gekröse klein gewürfelt geschnitten. Hierauf zerläßt man ein Stückchen frische Butter in

einem irdenen Geschirr, dämpft das geschnittene Gekröse ein wenig darin, thut den Saft von einer halben Zitrone, einige ausgegräthete und fein geschnittene Sardellen nebst einem Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe dazu, läßt es ganz kurz einkochen, nimmt es in ein Geschirr, rührt 3 Eygelb daran, und läßt es erkalten. Nun werden von einem kleinen Ey oder von einem Eygelb feine Nudeln gemacht, etwas Buttertaig eines Messerrücken dick ausgewällt, und kleine Fleischknöpflein von gekochtem oder ungekochtem Fleisch gemacht. Wenn diese 3 Stücke fertig sind, bestreicht man eine Kastrol mit kalter Butter, streut die Nudeln darein, legt neben einen Rand mit Streifen von dem gewällten Buttertaig, thut von dem Gekröse darein, von den Fleischknöpflein darüber, und macht so schichtweise fort, bis es zu Ende ist, bestreicht dann ein Blatt Papier mit Butter, deckt es über die Speise, backt solche im Ofen gelb, stürzt sie auf eine Platte, und gibt sie warm auf den Tisch. Diese Portion ist für 6 bis 8 Personen.

Crepine von Kalbs-Gekröse.

Wenn das Gekröse eben so gesotten und geschnitten, nur nicht gedämpft ist, wie das vorhergehende, schneidet man 2 Semmeln oder Milchbrode klein gewürfelt, röstet sie in Butter gelb, nimmt sie in eine Schüssel, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm darüber, daß sie durchaus feucht werden, mengt das Gekröse darunter, rührt es mit dem Gelben von 6 Eyern an, thut Salz, Muskatnuß, fein gehackte Petersilie und Thymian dazu, rührt Alles durcheinander, bestreicht hierauf ein rundes Becken oder Blech mit Butter, breitet ein frisches Kalbsnetz darin aus, füllt die Masse darein, schlägt das übrige Netz darüber, backt es

Digitized by Google

im Ofen, stürzt dasselbe, wann es fertig ist, auf eine Platte, und gibt eine Majoran-Sauce besonders dazu, welche auf folgende Art gemacht wird: In 4 Loth Butter läßt man einen Kochlöffel voll Mehl anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut, je nachdem man es stark oder schwach haben will, fein gehackten Majoran und etwas Muskatnuß dazu, und läßt es zusammen kochen. — Die Portion ist für 5 — 6 Personen.

Kalbsfüße mit Rosinen.

Die Füße zerhaut man, wascht sie rein, und kocht sie in Salzwasser weich, nimmt die großen Beine davon, und schneidet das Uebrige zu kleinen Stückchen. Hierauf röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, rührt es mit einem halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser an, thut ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Gewürznelken dazu, dann zu 5 Kalbsfüßen 2 Loth große und eben so viel kleine Rosinen, welche zuvor verlesen und rein gewaschen seyn müßen, nimmt 2 Loth geschälte und länglicht fein geschnittene Mandeln, und ein wenig Zucker auch dazu, thut, wenn dieß Alles zusammen kocht, die geschnittenen Kalbsfüße dazu, läßt sie noch eine Viertelstunde mitkochen, und richtet sie an.

Kalbsfüße in brauner Sauce.

So viel Personen als es sind, so viel Kalbsfüße nimmt man, zerhaut solche, wascht sie rein, und kocht sie in Salzwasser weich, macht hierauf die größten Beine davon, und schneidet das Uebrige zu kleinen Stückchen. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Butter in einen Fußhafen, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl, nebst einer halben fein geschnittenen Zwiebel und einem Fingers langen

Stücklein Speck, ebenfalls fein geschnitten, darin braun, rührt es mit ein wenig Essig und einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe, oder von der Brühe, worin die Füße gesotten worden sind, an, thut ein wenig Pfeffer, Gewürznelken und ein Lorbeerblatt, dazu. Wenn die Sauce zu kochen anfängt, nimmt man die klein geschnittenen Füße dazu, und läßt sie eine Viertelstunde mitkochen.

Farcirte (gefüllte) Ochsengaumen.

Für 6 Personen siedet man 4 Ochsengaumen in Salzwasser weich, und pützt sie sauber, hackt ferner ein halbes Pfund Kalbfleisch, 2 Loth Ochsenmark, ein Stückchen Knoblauch oder Rockenboll, einige Chalottenzwiebeln und etwas Basilicum, nebst einer zuvor in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel (Weck) zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz und Muskatnuß dazu, und rührt es mit dem Gelben von 4 Eyern an; verwellt hierauf ein Kalbsbrieslein und ein Euter in Salzwasser, schneidet beydes nebst einigen verwellten Morcheln klein gewürfelt, dämpft es ein wenig in einem Stückchen Butter, doch so, daß es keine Sauce hat, sondern nur von der Butter feucht ist, und streut ein wenig Salz und Muskatnuß darüber. Nun überstreicht man die Gaumen von der angerührten Farce der Länge nach eines halben Fingers dick, thut von dem gedämpften Brieslein in der Mitte darauf, rollt es zusammen wie eine Wurst, und umbindet es mit einem Faden, alsdann bestreicht man eine Kastrol mit kalter Butter, belegt sie mit dünnen Speckscheiben, thut ein Stückchen Schinken, eine große Zwiebel, eine gelbe Rübe, beydes zu Rädchen geschnitten, ein Glas Wein, etwas Pfeffer und Gewürznelken dazu, setzt die gerollt-

ten Gaumen auch hinein, deckt sie mit einem Deckel zu, läßt sie dämpfen, bis sie fertig sind, und gibt bey dem Anrichten folgende Sauce darüber: Vier Sardellen werden ausgegräthet, und mit einem Stückchen Butter fein geschnitten, in ein Geschirr gethan, und mit Zitronensaft nebst einem Glase Wein auf Kohlen gekocht.

Ochsenhirn mit Kartoffeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man ein halbes Hirn, wascht und häutelt es, und siedet es im Salzwasser ab, hackt hierauf eine Zwiebel nebst etwas Petersilie fein, röstet in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft das Gehackte darin, gießt 2 starke Schöpflöffel voll Fleischbrühe, oder, in Ermanglung dieser, von dem Wasser, worin das Hirn gesotten worden ist, daran, nimmt Salz, Pfeffer und Ingwer dazu, läßt es kochen, thut alsdann einige roh geschälte und in Schnitze geschnittene Kartoffeln darein, deckt es zu, läßt sie weich kochen, legt das abgekochte Hirn auf eine Platte, richtet die Sauce darüber an, legt die Kartoffeln herum, und läßt es auf einer Kohlpfanne noch ein wenig aufkochen. Wer das Saure liebt, kann etwas Essig daran thun.

Schnecken zu braten.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, in kochendem Wasser mit einer Hand voll Salz eine starke Viertelstunde gesotten, mit einer Gabel oder Spicknadel herausgenommen, sauber geputzt, mit etwas Salz geschleimt, und aus einigen frischen Wassern gewaschen, dann die Schnecken-Häuser in warmen Wassern mit einem Tuche abgerieben, aus kaltem Wasser gewaschen, und auf ein Brett ge-

Digitized by Google

stürzt, daß sie ablaufen. Hierauf schneidet man 4 Loth gewässerte Sardellen oder einen halben Häring mit einem Stückchen Zwiebel fein, zerläßt in einem irdenen Geschirr ein Viertelpfund Butter, dämpft das Geschnittene nebst einem halben Kochlöffel Semmelmehl darin, und thut ein wenig Pfeffer, den Saft von einer halben Zitrone nebst den geputzten Schnecken dazu. Nun theilt man von dem Gedämpften in die Schneckenhäuser ein, thut in jedes eine Schnecke dazu, und von dem Gedämpften wieder darauf. Alsdann werden die Schnecken-Häuser auf ein breites Geschirr dicht neben einander gestellt, daß der Saft nicht herauslaufen kann, und in einen Backofen gethan. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Sie können nach Belieben mit oder ohne Zitronen gegeben werden.

Noch eine Art Schnecken.

Wenn die Schnecken sammt den Häusern geputzt und zubereitet sind wie die vorigen, rührt man zu 30 Schnecken ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eyer darein, thut ein wenig Muskatblüthe, Salz, so viel man zwischen 2 Fingern fassen kann, fein geriebenen Majoran und einen starken Kochlöffel voll Semmelmehl dazu, und rührt es unter einander, füllt hierauf in jedes der Häuschen ein Kaffeelöffelchen voll von der gerührten Masse, thut eine Schnecke darauf, überstreicht es mit noch mehr von der Masse, gießt einen Schöpflöffel voll Fleisch- oder helle Erbsen-Brühe in ein breites Geschirr, stellt die Schneken dicht neben einander darein, setzt sie auf starke Kohlen, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und gibt sie warm zu Tische.

Digitized by Google

Ein gebackener Schinken mit Sauce.

Von einem frischen hintern Schinken schält man die Schwarte sauber ab, setzt ihn mit halb Essig und halb Wasser, welches stark gesalzen seyn muß, an das Feuer, läßt ihn nur nicht ganz gar (fertig) kochen, legt ihn sodann auf eine Schüssel, reibt 2 große Hände voll schwarze Brosamen (Krummen), vermengt das Brod mit einer Hand voll gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll ebenfalls fein gestoßenem Zimmet und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, feuchtet es mit zerlassener frischer Butter an, bestreicht den Schlegel mit verkleppertem (aufgeschlagenem) Ey oben auf dem Fett, legt das vermengte Brod Fingersdick darüber, klopft dieses mit der flachen Hand fest an, bestreicht es vermittelst eines Pinsels oder Federbüschchens mit zerlassener Butter, und backt es in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne so lange, bis die Rinde braun ist. — Auf die nehmliche Art kann man auch wilde Schweinskeulen zubereiten, nur müßen beyde Weiß (Fett) haben. — Es können folgende Saucen dazu gemacht werden: 1) In einer Kachel oder Kastrol röstet man einen starken Kochlöffel voll Mehl hellbraun in frischer Butter, nimmt einen Schoppen (die Hälfte einer Bouteille) oder auch etwas mehr Wein daran, 2 Eßlöffel voll eingemachte Johannisbeeren, etwas gestoßenen Zucker und Zimmet nebst feingeschnittener Zitronenschale dazu, und läßt dieß zu einer dicklichten Sauce kochen. 2) Man nimmt einen halben Schoppen Kirschensaft, ein wenig gestoßenen Zimmet und Zucker, einige Gewürznelken, eine halbe Hand voll geriebenes und im Schmalz (Schmälzbutter) geröstetes Schwarzbrod, läßt dieß Alles mit einem halben Schoppen Wein

zusammen kochen. — Jede Sauce wird besonders zu dem Fleisch gegeben.

Schinkenflecken.

Ein Viertelpfund gesottenen magern Schinken schneidet man zu dünnen kleinen Stückchen, macht von 2 bis 3 Milchbroden ebenfalls zarte runde Schnitten, bestreicht ein Becken oder Potageblech stark mit frischer Butter, thut ein Geleg geriebenen Parmesankäse darein, von den Schinken-Stückchen darauf, die Milchbrod- (Semmel-) Schnitten darüber, auf diese frische Butter, dann wieder Käse, und fährt so fort, bis Alles zu Ende ist. Hierauf werden 6 Eyer mit einem Schoppen süssem oder saurem Rahm verrührt, über die Schinkenflecken gegossen, dieselben im Ofen gelb gebacken und dann warm aufgetragen.

Schinken-Essenz zu Ragouts.

Ein halbes Pfund rohen magern Schinken schneidet man zu Scheiben, legt in eine Kastrol oder in ein anderes passendes Geschirr dünn geschnittene Speck-Scheiben, den Schinken darauf, nimmt gelbe Rüben, Pastinat- und Petersilien-Wurzeln, von jeder Gattung 2 Stücke, macht solche zu Scheiben, legt sie auf den Schinken, deckt das Geschirr zu, und sezt es auf ein Kohlfeuer. Wenn es auf beyden Seiten eine gute Farbe hat, streut man ein wenig Mehl darüber, rührt es mit einem Löffel um, damit es desto besser färbe, nimmt dann gute Fleischbrühe oder Jus, ganzen Pfeffer, Gewürznelken nebst der obern Rinde eines Wecks (Semmel) daran, läßt dieß Alles zusammen weich kochen, und treibt es hierauf durch ein Tuch oder Haarsieb. Wenn sich das Fett aufgeworfen hat, wird es abgeschöpft und die Essenz aufgehoben. Man kann sich derselben bey

allen Ragouts, auch bey Suppen bedienen, und die Brühe damit verbessern.

Scheiben von rohem Schinken.

Von rohem Schinken werden dünne Scheiben geschnitten, und über Nacht in süße Milch gelegt, daß sich das Salz herauszieht. Hierauf schneidet man von Wecken oder Semmeln ganze Schnitten, legt auf jede Schnitte eine zuvor abgetrocknete Scheibe Schinken, bedeckt sie mit der andern Schnitte, bestreicht ein Becken (Potageblech) stark mit Butter, legt die Scheiben darein, macht ein Viertelpfund Butter gelb, gießt es über die Schnitten, läßt es im Ofen halb gelb werden, überstreut sie dann mit geriebenem Parmesankäs, läßt sie noch einmal im Ofen trocknen, und gibt sie warm zu Tische. In einer Tortenpfanne oder unter einem Aufzugdeckel werden sie noch besser als im Backofen.

Schinken mit Macaroni und Parmesankäs.

Ein Viertelpfund abgesottenen magern Schinken hackt man fein, mengt 4 Loth geriebenen Parmesankäse darunter, kocht alsdann 8 Loth Macaroni (Italienische Nudeln) in siedendem Wasser, gießt das Wasser davon, und einen Schoppen süßen Rahm daran. Ist nun dieser eingekocht, so bestreicht man ein Blech oder eine Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, mit frischer Butter, legt von dem Käse und Schinken unten hin, die Macaroni darauf, streut das Uebrige vollends darüber, und belegt es mit frischen Stückchen Butter. (Sollten die Macaroni zu dick eingekocht seyn, so kommt noch etwas süßer Rahm dazu.) Nun legt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darüber, backt

Digitized by Google

es im Ofen gelb, und gibt die Speise warm zu Tische.

Frische Schweinsfüße zu bereiten.

Wenn diese gehörig gesäubert, und die Klauen abgehauen sind, schneidet man sie von einander, siedet sie in starkem Salzwasser weich, läßt sie abkühlen, löst die Knochen ab, schneidet das Fleisch zart länglicht, nimmt sie dann in eine Schüssel, streut Ingwer, Pfeffer, Salz, fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darüber, mischt es recht untereinander, gießt Essig und Oehl daran, und gibt sie auf den Tisch. — Sie können auch wie Kalbsfüße gebacken, und zu kernigen Gemüsen gegeben werden. Oder man stellt Senf oder eine Zwiebel-Sauce dazu auf.

Schweins-Ohren in brauner Sauce.

Die zuvörderst rein geputzten Ohren siedet man im Salzwasser weich, schneidet sie zu viereckigten Stückchen, dann ein kleines Stück Speck und eine Zwiebel fein, röstet in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft das Geschnittene darin, gießt ein wenig Essig nebst Fleischbrühe oder von der Ohrenbrühe daran, nimmt Pfeffer, Gewürznelken, etwas Kappern und ein Stückchen Zitronenschale dazu, kocht die geschnittenen Ohren darin, und richtet solche an, wenn die Sauce im Salz und in der Säure recht ist.

Fricassee von Schweinsohren.

Sind diese wie die vorigen im Salzwasser weich gesotten, so werden sie überzwerch, eines halben Fingers breit, geschnitten. Hierauf schneidet man ein paar Chalottenzwiebeln, Petersilie, Zitronenschale und Basilicum ganz fein, läßt in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl an-

ziehen, dämpft das Geschnittene darin, thut gute Fleischbrühe nebst dem Saft von einer Zitrone und Muskatnuß daran, läßt die geschnittenen Ohren darin kochen, und zieht sie vor dem Anrichten mit 2 Eygelb ab. — Zum Verzieren (Garniren) der Platte werden von den geschnittenen Ohren länglichte, halb Fingers dicke Stückchen gemacht, solche in einem gebrühten Taig umgewendet, und in heißem Schmalz gebacken. Wenn nun die Fricassee angerichtet ist, legt man die gebackenen Stückchen darauf herum, besteckt solche entweder mit grünen Salbey Sträußchen, oder belegt sie mit gebackener Peterssilie.

Einen zahmen Schweinskopf wie einen wilden zu bereiten.

Einen solchen Schweinskopf, der indeß nicht sehr fett seyn darf, sengt (brennt) man wie einen wilden, bricht den Halsknochen heraus, macht einen kleinen Einschnitt in die Mitte der Haut auf der Hirnschale, und löst sowohl die untere als die obere Haut des Rüßels ein wenig ab. Auf diese Art wird der Kopf, wann er gekocht ist, ein gutes Ansehen bekommen. Nun legt man ihn eine Stunde, auch etwas länger, in frisches Wasser, stellt ihn dann in ein hohes Geschirr aufrecht, gießt halb Essig und halb Wasser, oder statt des Wassers schlechten Wein daran, thut Salbey, ein paar Zwiebeln, Zitronenrädchen, einige Lorbeerblätter und Wachholderbeeren dazu, salzt ihn dann stark, nimmt von allen Arten feinen Kräutern, Basilicum, Thymian, Rosmarin, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer daran, setzt ihn über das Feuer, und läßt ihn nur langsam sieden. Sobald der Kopf weich ist, schöpft man das Fett rein ab, und läßt ihn sodann in seiner Brühe erkalten.

Ehe er aufgetragen wird, putzt man ihn auf einer Platte ſauber ab, beſteckt ihn nach Belieben mit allerley Blumen, rührt ein halbes Pfund Schweineſchmalz mit Zitronenſaft in einer Porzellanſchüſſel recht weiß und leicht, überſtreicht die Hirnſchale, die Knochen des Rüſſels, die Gegend um die Augen und die Ohren damit, legt Guirlanden von, in dünne Striemen geſchnittenen, Pomeranzenblättern darum, und den Kopf ſelbſt auf eine mit Blumen und Laubwerk belegte Platte, und gibt ihn zur Tafel.

Ein wilder Schweinskopf kann auf die nehmliche Art zubereitet werden, nur mit dem Unterſchied, daß, wenn er zum Aufbehalten beſtimmt iſt, mehr Eſſig dazu genommen werden muß. Dann hält er ſich in einer Sauce 2 bis 3 Monate, ohne zu verderben.

Pöckelfleiſch.

Wenn man es warm geben will, ſo nimmt man von einem Ochſen ein Stück von 10 bis 12 Pfund vom Bruſtkern; zum Kalt-Aufſtellen aber muß es vom Schwanzſtück ſeyn. Dieſes Stück nun reibt man auf einem Brett mit 4 Loth Salpeter ein, ſchneidet hierauf Baſilicum, Thymian, Lorbeerblätter, Chalottenzwiebeln und etwas Knoblauch grobblicht zuſammen, ſtoßt weißen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblüthe und einige Wachholderbeeren ebenfalls grob, vermengt beydes, nimmt davon die Hälfte unten in das Geſchirr, worein das Pöckelfleiſch kommt, ſtreut die andere Hälfte über das Fleiſch, und läßt es an einem kühlen Orte ſtehen. Nun ſiedet man 2 Pfund Salz in 2 Maaß Waſſer, läßt es kalt werden, ſchüttet es ſodann über das Fleiſch, beſchwert es, wenn man anders kein Geſchirr dazu mit einer Schraube hat,

mit einem Deckel und Stein. Es muß in seinem Lack 3 Wochen lang liegen, bis es gut ist; es kann auch 2 und 3 Monate darin bleiben, nur mit dem Unterschied, daß ein nur 3 Wochen im Lack gelegenes Stück in einem kleinern Geschirr, ein älteres aber in einem größeren gesotten werden muß, weil es nicht gewaschen wird, und seinen Geschmack dadurch verlieren würde. — Das auf diese Art verfertigte Pökelfleisch ist dem Hamburger ganz ähnlich. — Der Brustkern wird beym ersten Gange warm, das Schweif- oder Schwanzstück aber im zweiten Gange kalt aufgestellt.

Ein weißer Preß-Ragout.

Für 4 Personen backt man ein Pfund Hecht oder Forellen, nachdem sie zuvor geputzt, zu Stückchen geschnitten und eingesalzen sind, nebst der Leber von dem Hecht, in heißem Schmalz nur gelblicht, zieht dann die Haut ab, zupft das Fleisch zu kleinen Röckelein, und liest die Gräthen heraus. Hierauf schneidet man eine Hand voll Champignons (eßbare Erdschwämme), wenn sie sauber geputzt sind, zu Stückchen, schneidet ein wenig Peterstlie und einige Chalottenzwiebeln recht fein, dämpft die 3 Stücke in einem Stücke Butter, thut das Fischfleisch nebst Pfeffer, Muskatnuß und Salz dazu, streut 2 Messerspitzen voll Mehl darüber, gießt ein wenig gute Fleischbrühe daran, richtet es gleich auf das Plättchen an, welches auf den Fisch kommt, verrührt hierauf ein Trinkglas voll dicken sauren Rahm mit etwas Salz, streicht ihn über den Ragout, streut ein geriebenes Milchbrod oder eine geriebene Semmel darüber, und läßt es in einem Ofen gelb werden. Auch kann das Plättchen auf schwache Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darüber gedeckt werden.

d by Google

Ein brauner Preß-Ragout.

Hiezu werden Karpfen, Hechte oder Forellen genommen; wenn diese geputzt und zu Stückchen geschnitten sind, kehrt man sie in Semmelmehl und Salz um, backt sie in heissem Schmalz braun, schneidet, wann sie erkaltet sind, das Braune davon ab, löst das Uebrige vollends von den Gräthen ab, und legt es besonders. Alsdann backt man 3 bis 4 Semmelschnitten gelb in Butter, nimmt sie in eine Kastrol, thut das Braune von dem Fisch, eine in Rädchen geschnittene Zwiebel, von allen Sorten fein geschnittene Wurzeln, ein Lorbeerblatt und feine Kräuter, wenn man dergleichen hat, dazu, gießt ein Glas Burgunder Wein und etwas Fleischbrühe oder Jus darüber, läßt es auf Kohlfeuer zu einer dicklichten Sauce kochen, treibt es durch ein Haarsieb, und thut Salz und Pfeffer dazu. Nun wird das Plättchen, welches auf den Tisch bestimmt ist, mit gebackenen Semmelschnitten belegt, die durchgetriebene Sauce, wann sie nicht zu viel Fett hat, darüber gegossen, (hat sie aber zu viel Fett, so muß dieß abgeschöpft werden), auf Kohlen so lange gekocht, bis es unten eine Kruste hat, dann das zurückgebliebene weiße Fischfleisch klein gewürfelt geschnitten, und darüber gestreut. Man läßt es nur noch ein wenig damit anziehen. Ein Pfund solcher Fische ist für 3 bis 4 Personen genug, auf jede eine Semmel-Schnitte gerechnet.

Salme von Rebhühnern.

Von einem gebratenen Rebhuhn schneidet man die Brust und die Schlegel in kleine Stückchen, stoßt die übrigen Knochen in einem Mörser fein, nimmt sie in ein Geschirr, gießt ein starkes Trinkglas voll rothen Wein nebst einem Schöpflöffel

voll Fleischbrühe daran, und läßt es nebst einem Stückchen Brodrinde eine Weile kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, legt die zerschnittenen Rebhühner darein, und läßt es noch ein wenig aufkochen. Diese Speise wird als Zwischenplatte gegeben.

Auch Haselhühner und Schnepfen können auf die nehmliche Art zubereitet werden.

Halbirt gefüllte Tauben.

Die zuvor sauber geputzten Tauben schneidet man der Länge nach von einander, Füße und Flügel herunter, auch den Hals ganz weg, löst die Haut auf, und füllt von einer recht saftigen Bratwurst-Fülle zwischen die Haut und auch inwendig hinein, schneidet in ein breites Geschirr frische Butter, thut ein Trinkglas voll Wein, eben soviel Fleischbrühe, eine geschnittene Zwiebel, ganze Petersilie, etliche ausgegräthete Sardellen, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuß, Salz und eine kleine Rinde von Schwarzbrod darein, legt die Tauben neben einander in das Geschirr, überstreut sie mit Semmelmehl und Salz, legt ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier darauf, und setzt sie in den Ofen. Wenn sie gelb und fertig sind, läßt man die Sauce davon durch einen Seiher laufen, und richtet sie über die Tauben an.

Tauben im Schlafrock.

Wenn die Tauben gehörig geputzt sind, werden die Flügel ganz abgeschnitten, die Tauben selbst durchgebrochen, und mit einer guten Fülle gefüllt. Zu derselben (für 2 Tauben gerechnet) weicht man einen abgeriebenen Kreutzerweck oder eine Semmel in süße Milch ein, schneidet ein wenig Schnittlauch, Petersilie, Majoran und etwas Zwiebeln fein, dämpft dieß in einem Stück-

Digitized by Google

chen Butter, rührt 3 Eyer darein, als wollte man gerührte Eyer machen, rührt den ausgedrückten Weck oder die Semmel und das Gerührte in einem Geschirr mit 2 Eyern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß an, fein geschnittener Speck kann auch noch zu dieser Fülle genommen werden. Man füllt nun die Tauben damit, näht sie zu, biegt die Schlegel schön ein, bratet sie saftig, macht hierauf von einer kleinen Hand voll Mehl einen gebrühten Taig, thut fein geschnittene Peterssilie und Salz darunter, rührt ihn mit Eyern, in der Dicke wie einen Straubentaig an, wendet die gebratenen Tauben darin um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können auch halbirt (in 2 Theile geschnitten), gebacken, und zu jedem Gemüse gegeben werden.

Wilde Tauben zu dämpfen.

Diese werden gerupft, ausgenommen, die Brustbeine eingedrückt, die Füße eingebogen, mit klein geschnittenem Speck gespickt, und in eine tiefe Schüssel gelegt, alsdann streut man Salz, Pfeffer und Gewürznelken darüber, thut eine große in Rädchen geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Zitronenschale nebst soviel Essig, daß die Tauben bedeckt sind, daran, und läßt sie über Nacht oder noch länger stehen, bratet sie hierauf am Spieß oder in einer Kachel gelb, und gießt die Marinade, worin sie gelegen sind, nebst etwas Fleischbrühe daran. Wenn nun die Tauben weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man sie an, und gießt die Sauce durch einen Seiher darüber.

Gedämpfte wilde Ente.

Wenn die Ente sauber geputzt und dressirt ist, spickt man sie mit Speck, welcher zuvor in fein

geschnittenen Chalottenzwiebeln, Petersilie, Basilicum, Thymian, Salz, Pfeffer und Gewürznelken umgekehrt ist, belegt hierauf ein Geschirr mit Speckscheiben, thut ein Stückchen Kalb- oder Rindfleisch und ein Stückchen rohen Schinken, ganz klein geschnitten, auf den Speck, legt die Ente darauf, streut eine grob geschnittene Zwiebel nebst einigen Wurzeln darüber, gießt einen halben Schoppen rothen Wein dazu, setzt sie zugedeckt auf Kohlen, und läßt sie halb weich dämpfen. Alsdann röstet man 2 Semmelschnitten in Butter gelb, thut sie nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe auch an die Ente, läßt sie vollends weich — und die Sauce kurz einkochen, legt sie dann in ein anderes Geschirr, schöpft das Fett von der Sauce ab, treibt sie durch einen Seiher über die Ente, erhält sie auf heißer Asche warm, rührt kurz vor dem Anrichten etwas Zitronen-Saft daran, und macht sie dann erst wieder recht heiß. — Rebhühner, Haselhühner, Schnepfen und anderes Feder-Wildbret kann auf eben diese Art zubereitet werden. — Auch die Leber von jedem Schlachtvieh kann fein gehackt an die Sauce gerührt, und nur einen Augenblick damit gekocht werden.

Krametsvögel mit Weintrauben.

Sechs Krametsvögel rupft man sauber, schneidet Kopf und Füße weg, nimmt die Vögel aus, reibt sie mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken ein, und bratet sie in Butter halb ab. Zur Farce hackt man das Eingeweide, wovon indeß der Magen weggelassen wird, mit einer Zwiebel und einem Stückchen Speck ganz fein, reibt 2 Semmeln oder Milchbrode am Reibeisen fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, nimmt das Gehackte nebst 3 gestoßenen Wachholderbeeren dazu, läßt es ein

wenig abkühlen, und rührt es mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern an. Alsdann füllt man die Vögel damit ein, bestreicht ein Plättchen mit Butter, breitet von der Farce darauf, legt die Vögel dicht neben einander darauf, breitet die übrige Farce voll darüber, zupft von einer oder 2 Weintrauben die Beeren ab, legt sie auch auf die Vögel, bestreut sie stark mit Semmel- oder Weck-Mehl, backt sie im Ofen gelb, und gibt sie warm zu Tisch.

Krametsvögel mit saurem Rahm.

Die Krametsvögel werden rein gemacht, die Magen herausgenommen, die Füße eingebogen, und in eine tiefe Schüssel gelegt; nun thut man 2 in Rädchen geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Gewürznelken und Salz darauf, gießt soviel Essig daran, daß sie bedeckt sind, läßt sie über Nacht stehen, und bratet sie den andern Tag am Spieß oder in einer Kachel in Butter gelb, gießt dann die Sauce, worin sie gelegen sind, nebst etwas saurem Rahm daran, läßt sie kurz einkochen, und richtet sie durch einen engen Seiher über die Vögel an.

Wachteln zu dämpfen.

Diese putzt man, nimmt sie aus, biegt die Füße ein, schneidet den Hals ab, reibt sie mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken ein, und überstreut sie mit ein wenig Mehl, zerläßt alsdann Butter in einem Geschirr, legt die Wachteln darein, und läßt sie auf beyden Seiten gelb werden. Hierauf gießt man ein Glas Wein oder ein wenig Essig, etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, thut ein Lorbeerblatt nebst einer ganzen Zwiebel dazu, läßt die Wachteln weich, und die Sauce kurz einkochen. Bey dem Anrichten wird die Sauce durch einen Seiher gegossen.

Digitized by Google

Gedämpfte Wachteln. Andere Art.

Wenn die Wachteln gerupft und die Hälse abgeschnitten sind, schneidet man sie am Rücken auf, nimmt sie aus, wascht sie rein aus, und reibt sie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, und feingehackten Kräutern ein. Hierauf legt man den Boden eines Geschirrs, welches einen passenden Deckel hat, mit Speckscheiben aus, legt auf diese — klein geschnittene Stückchen Rindfleisch, auf diese die eingeriebenen Wachteln, daß die Brust unten hin zu liegen kommt, hackt ein Stückchen rohen magern Schinken fein, streut ihn über die Wachteln, legt ein Sträußchen Basilikum, Thymian und andere Kräuter dazu, belegt es oben wieder mit Speckscheiben, deckt einen passenden Deckel fest darauf, daß kein Dampf heraus kann, setzt es auf schwache Kohlen, läßt sie so drey Viertelstunden dämpfen, richtet sie dann an, treibt die Sauce oder Jus, welche an den Wachteln ist, darüber, schöpft das Fett ein wenig davon ab, und gibt sie heiß zu Tische.

Gefüllte Wachteln.

Wenn diese geputzt, die Füße seitwärts eingebogen, die Wachteln wie gewöhnlich unten aufgeschnitten und ausgenommen sind, macht man eine Farce (Fülle) von etwas übriggebliebenem Hühner-, Kapaunen-, oder Kalbfleisch und 4 Loth Rindsmark, stoßt dieß zusammen fein, thut etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, rührt es mit dem Gelben von 4 Eyern an, füllt die Wachteln damit, näht sie oder heftet sie mit einem kleinen Hölzchen zu, und dämpft sie auf die nehmliche Art wie die vorhergehenden, nur müßen bey diesen die Brüste in die Höhe stehen, statt des Sträußchens aber Kräuter, Salz, Pfeffer und Muskaten darüber gestreut, und noch ein Stückchen Rinds-

Digitized by Google

Fleisch und Speckscheiben darauf gelegt werden. Alles Uebrige ist wie bey den vorigen. Wenn sie nicht Sauce genug haben, wird mit ein wenig Jus (brauner Fleischbrühe) geholfen.

Fricassee von Wachteln.

Die Wachteln rupft man, nimmt sie aus, schneidet sie in der Mitte von einander, und wascht sie einigemal aus warmem Wasser, läßt dann einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter anziehen, schneidet einige Chalottenzwiebeln darein, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatnuß, den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Zitronenschale dazu, legt die Wachteln darein, läßt sie weich kochen, und zieht vor dem Anrichten die Sauce mit zwey Eygelb ab.

Farcirter Hase.

Man häutelt einen Hasen, schneidet alles Fleisch von den Knochen ab, und hackt es mit einem Viertelpfund frischem oder geräuchertem Speck klein, nimmt es in eine Schüssel, thut 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln oder Wecken, eine fein geschnittene, zuvor in Butter gedämpfte Zwiebel, ein wenig gehackten Thymian und Salz dazu, rührt dieß Alles zusammen mit 3 ganzen und 3 gelben Eyern an (ist der Hase klein, so werden weniger Eyer genommen), legt das Angerührte wieder über die Hasenknochen, formirt einen ordentlichen Hasen davon, legt ihn auf eine mit Speckschnitten belegte Schüssel oder Bratpfanne, bestreicht ihn mit einem verklopften (verklepperten) Ey, überstreut ihn mit Semmelmehl oder geriebenem Brod, belegt ihn mit kleinen Stückchen Butter, und läßt ihn im Ofen gelb

Digitized by Google

backen. Es wird eine braune (Kappern-) oder Rahm-Sauce dazu gegeben.

Fricassirte Hirsch-Ohren.

Wenn diese sauber geputzt und wie feine Nudeln geschnitten sind, legt man ein Stück frische Butter in eine Kastrol oder einen Fußhafen, thut die geschnittenen Ohren nebst einer ganzen Zwiebel dazu, dämpft es ein wenig auf Kohlen, gießt ein Trinkglas Wein, einen starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut ein wenig Muskatblüthe und Zitronenschale dazu, läßt es so lange kochen, bis die Ohren weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Nun wird das Gelbe von 4 Eyern mit einigen Tropfen Essig recht verrührt, von der Sauce langsam daran gerührt, und an die Ohren gegossen. Es darf aber nicht mehr an das Feuer kommen, nur in dem Geschirr muß es recht gerüttelt, und dann, nachdem zuvor die Zwiebel heraus genommen ist, sogleich angerichtet werden.

Roth-(Hirsch-)Wildbret, gedämpft in Sardellen-Sauce.

Von der Keule (Schlegel) schneidet man kleine Stückchen, zieht die Haut rein davon ab, klopft sie, und durchspickt sie mit grob geschnittenem Speck. Hierauf macht man auf Kohlfeuer in einem Geschirr Butter heiß, überstreut das gespickte Fleisch mit Mehl *), Salz, Pfeffer und Gewürznelken, legt es darein, gießt, wenn es auf beyden Seiten braun ist, ein starkes Trinkglas voll Wein, nebst 2 Schöpflöffeln voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut einige ganze Zwiebeln,

*) Es ist besser, wenn das Mehl (sobald das Fleisch weich ist) in Butter besonders braun geröstet, und mit den Sardellen erst kurz vor dem Anrichten an das Wildbret gethan wird.

ein Lorbeerblatt und einige Zitronenrädchen darein, deckt es zu, und läßt es langsam kochen. Inzwischen werden 6 gewässerte Sardellen gewaschen, ausgegräthet und klein geschnitten, die ganzen Zwiebeln, wenn das Fleisch weich ist, herausgenommen, die Sardellen darein gerührt, und noch ein wenig mit dem Wildbret durchgekocht. Nun wird es angerichtet, und mit kleingeschnittener Zitronenschale überstreut.

Rothwildbret. Noch eine Art.

Dieses wird (gleichviel von welchem Stücke es ist) zu kleinen Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in Salzwasser halb weich gekocht. Dann wird eine dicke Schnitte von Roggenbrod auf dem Rost auf beyden Seiten braun gemacht, in eine Kachel gethan, ein halber Schoppen Fleischbrühe oder auch von der Wildbret-Brühe darauf gegossen, recht weich gekocht, durch einen Seiher in ein größeres Geschirr getrieben, ein Glas Wein nebst ein wenig gutem Essig dazu gegossen, etwas Pfeffer, Gewürznelken, Zitronenschale nebst dem Fleisch darein gethan, vollends weich gekocht, etwas braune Braten-Brühe, wenn man dergleichen hat, oder ein Loth Zucker mit Wasser gebrennt, daran gethan (dieß gibt der Sauce eine schöne Farbe), und die Platte, wenn es angerichtet ist, mit Zitronen garnirt.

Fricandeau von Rothwildbret.

Von dem Schlegel (von der Schale) schneidet man 3 Finger breite und eben so lange Stückchen, klopft sie ein wenig, und spickt sie stark mit Speck, nimmt hierauf in eine Kachel oder einen Fußhafen von allen Wurzeln, eine große Zwiebel, ein Stückchen magern Schinken, legt das gespickte Fleisch darauf, gießt einen kleinen Schoppen

Wein, und eben soviel Wasser darüber, läßt es zugedeckt auf Kohlen stark kochen, bis das Fleisch weich ist, nimmt es heraus auf eine Platte, deckt es zu, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, thut sie wieder in das Geschirr, läßt sie so lange kochen, bis sie dicklicht ist, wobey sie öfters umgerührt werden muß, damit sie nicht anbrennt, kehrt das Fleisch darin um, daß sich's recht anhängt, und richtet es auf eine Platte an, die gespickte Seite in die Höhe. Alsdann wird noch ein wenig Fleischbrühe, nebst dem Saft von einer Zitrone, zu der übrigen Sauce gethan, und wenn es ein wenig gekocht hat, zwischen das Fleisch gegossen, daß die Glace nicht abgeht. Ist die Sauce nicht braun, so wird ein kleines Stückchen Zucker mit ein wenig Wasser gebrennt und an die Sauce gerührt, ehe sie angerichtet wird.

Gedämpftes Rothwildbret.

Ein fleischiges Stück von einem Schlegel (Keule) oder Bug (Vorder-Schlegel) klopft man recht durch, und legt es in Essig, nimmt es, wenn es einige Tage darin gelegen hat, heraus, häutelt es, und spickt es mit fein geschnittenem Speck, welcher zuvor in Pfeffer, Salz und Gewürznelken umgekehrt seyn muß, thut hierauf in eine Kachel eine Hand voll grob geschnittene Zwiebeln, ein Stückchen zu Scheiben geschnittenen Speck, ein Lorbeerblatt, und etliche Zitronen-Rädchen, legt das Fleisch darauf, einer Hand groß Brodrinde nebst 6 Wachholderbeeren darüber, gießt dann ein Glas Essig und soviel Wasser, bis es halb an das Fleisch geht, daran, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen so lange schnell kochen, bis es mürb ist, legt es hierauf in ein anderes Geschirr, treibt die Sauce durch

Digitized by Google

einen Seiher darüber, und hält es auf Kohlen bis zum Anrichten warm.

Frische Trüffeln.

Wenn diese aus frischem Wasser mit einer Bürste geputzt sind, legt man sie in ein Geschirr, welches einen passenden Deckel hat, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Gewürz von allen Sorten dazu, gießt Burgunder-Wein darüber, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen einsieden, alsdann schneidet man so viele Blättchen weißes Papier, als es Trüffeln sind, richtet die Trüffeln jede in ein Blättchen Papier, stellt sie auf eine Platte, gibt sie warm auf den Tisch, und treibt die zurückgebliebene Sauce durch einen Seiher in eine Sauciere (Soßiär).

Gebackene Trüffeln.

Wenn diese, wie die vorhergehenden, gewaschen und geputzt sind, legt man sie über Nacht in Burgunder-Wein, macht den andern Tag einen geriebenen Taig, wällt einen runden Boden davon, belegt ihn mit Speckscheiben so groß, als die Trüffeln Platz erfordern, legt diese neben einander darauf, streut etliche Stückchen zuvor geschnittenen Schinken, ganzes Gewürz, fein geschnittene Kräuter und Zwiebeln darüber, legt wieder Speckscheiben darauf, deckt ein anderes Blatt Taig darüber, schneidet es neben herum wie eine Pastete, stellt sie eine Viertelstunde in den Ofen, macht dann ein Loch darein, gießt den zurückgebliebenen Burgunder-Wein hinein, läßt sie bis zum Auftragen im Ofen, schneidet den Deckel oben ganz ab, und gibt sie warm auf den Tisch.

Digitized by Google

Saucen (Soosen).

Jus zu machen.

Man schneidet hiezu 4 große Zwiebeln in Scheiben, und ein Viertelpfund rohen, magern Schinken in kleine Stückchen, nimmt dieß in eine Kastrol oder in ein irdenes Geschirr, zuerst die Zwiebeln, darüber den Schinken, auf dieses 8 Loth frisches Nierenfett, und auf dieses 1 bis 2 Pfund mageres, in Stückchen geschnittenes Rindfleisch, gießt einen Schöpflöffel voll Wasser daran, läßt es auf gelindem Feuer recht braun anziehen (angehen), füllt es dann erst mit Wasser auf, thut 2 Pfund Kalbsknochen, so wie von jeder Art Wurzeln dazu, läßt es so zusammen 4 Stunden kochen, preßt es dann durch ein leinenes Tuch oder durch ein Sieb, und schöpft das Fett davon ab. — Diese Jus kann zu allen braunen Saucen, so wie auch zu Suppen gebraucht werden.

Noch eine Jus zu Ragouts.

Die obere Rinde einer Semmel oder eines Wecks röstet man im Ofen gelb oder backt sie im Schmalz, nimmt dann etliche Sellerie- und Petersilien-Wurzeln, wie auch gelbe Rüben, Pastenats- (Schwarz-) Wurzeln und ein paar große Zwiebeln, schneidet dieß Alles zu Scheiben, nimmt es zusammen in eine Kastrol, gießt gute Fleischbrühe oder Jus, welche letztere noch besser ist, daran, treibt dieß, sobald Alles weich ist, durch ein Sieb, dann hat man eine gute Jus für alle Ragouts.

Kalte Sauce von Aprikosen.

Man schält 6 bis 8 Aprikosen, nimmt die Steine heraus, die Aprikosen aber in eine Kastrol oder messingene Pfanne, streut 4 Loth gestoßenen Zucker darüber, gießt ein Trinkglas voll Wein, und noch einmal soviel Wasser daran, deckt sie zu, läßt sie schnell über dem Feuer kochen, bis die Frucht weich ist, schöpft den Schaum davon ab, treibt das Uebrige durch, und stellt die Sauce, wenn sie kalt ist, zu Kalbsbraten, auch zu Geflügel auf. Wäre sie zu dick, so wird im Durchtreiben mit etwas Wein und ein wenig Zucker geholfen. — Diese Portion ist für 8 Personen hinlänglich.

Bösseradt-Sauce.

Man nimmt eine Zwiebel, ein paar Knoblauchstückchen, einige Basilicum-Blätter, und ein Lorbeerblatt, hackt es zusammen ein wenig, läßt es mit einem Stückchen Butter auf dem Kohlfeuer ein wenig dämpfen, streut etwas Mehl darüber, thut etliche Eßlöffel voll guten Essig, nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt es eine Zeitlang kochen, und treibt es durch ein Sieb. Hierauf rührt man ein Stückchen frische Butter mit dem Saft von einer halben Zitrone ein wenig ab, gießt die Sauce langsam daran, und läßt sie über dem Kohlfeuer nur so lange anziehen, bis sie heiß ist (aber ja nicht, bis sie kocht), dann ist die Sauce fertig, und kann zu allen Fleischspeisen aufgestellt werden.

Chocolade-Sauce.

Ein Viertelpfund Chocolade reibt man, nimmt sie in ein Geschirr, thut einen Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, und eines halben Eyes groß Butter dazu, läßt es auf

Kohlen ein wenig kochen, und zieht es mit 3 bis 4 Eygelb ab. Diese Sauce gibt man zu Mehlspeisen und Boudins (Puddings).

Englische Sauce.

Man knätet 4 Loth frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel Mehl untereinander, nimmt 4 zuvor ausgegräthete und fein geschnittene Sardellen dazu, rührt es mit Fleischbrühe über dem Feuer zusammen an, treibt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein Haarsieb, und setzt es auf Kohlen, nimmt hierauf von 2 hartgesottenen Eyern das Gelbe, verrührt oder zerdrückt es mit ein wenig fein geschnittener Petersilie und 2 Loth eben so geschnittenen Kappern, thut es in die Sauce, und läßt es darin aufkochen. Diese Sauce kann zu allem Fleisch und Geflügel, auch zu Rippen (Cotelettes) aufgestellt werden.

Französische Sauce.

Einen Kochlöffel voll Mehl knätet man mit einem Stück frischer Butter zusammen, rührt es mit einem kleinen Schöpflöffel siedendem Wassers über dem Feuer zu einer dicklichten Sauce an, läßt sie kalt werden, rührt dann einen Eßlöffel voll Provenceröhl, 2 Eßlöffel voll Senf, eben soviel Essig, und etwas fein gehackte Petersilie darein, zerdrückt dann das Gelbe von 3 hartgesottenen Eyern mit einem Eßlöffel, rührt es mit der Sauce ein wenig an, rührt hierauf Alles wohl unter einander, setzt es auf Kohlen, läßt es aber ja nicht mehr kochen. Diese Saure kann zu blau gesottenen Forellen, Karpfen, auch zu andern Fischen gegeben werden.

Sauce von übriggebliebener Gans, oder sonst übriggebliebenem Geflügel.

Man schneidet, von welchem Geflügel es ist, die besten übrigen Stückchen ab, hackt die Beine davon klein, nimmt sie in eine Kachel, thut ein Glas Wein, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Rädchen Zitronen, eine gelbe Rübe und eine Sellerie-Wurzel, einige Pfeffer-Kerne und Gewürznelken, 2 bis 3 runde Weckschnitten, welche zuvor im Schmalz (Schmälzbutter) gelb gebacken worden sind, nebst einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt es zusammen kochen, bis die Wurzeln weich sind, treibt dann die Sauce durch einen engen Seiher, legt das abgeschnittene Fleisch darein, läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, und richtet es an.

Sauce von übriggebliebenem Hasen.

Bleibt etwas von einem gebratenen Hasen übrig, welches nicht mehr benützt werden kann, so wird es abgeschabt, und im Mörser mit ein wenig Pfeffer, Zwiebeln, Muskatnuß und einem Stückchen frischer Butter fein gestoßen, dann in ein Sieb genommen, mit guter Fleischbrühe durchgetrieben, und in einem Geschirr auf Kohlen heiß erhalten. — Diese Sauce kann zu jedem Fleischwerk gegeben werden.

Häringe-Sauce zu Fischen oder sauren Braten.

Man wässert ein bis zwey Häringe, streift ihnen die Haut ab, macht die Gräthen davon, legt die Stückchen in Wein oder Essig, hackt oder stoßt sie nach einer Viertelstunde mit einem Stückchen Butter ganz fein, nimmt sie in ein Geschirr, den Wein, worin sie gelegen sind, nebst Muskatblüthe, dem Mark von einer Zitrone und einigen Kardemumen-Kernen dazu, läßt es zusammen mit

Digitized by Google

einem Stückchen Butter und einigen Kappern kochen, läßt die Sauce kurz einkochen, treibt sie durch ein Sieb, und stellt sie dann in einem Saladier auf.

Häringsbutter.

Einen abgezogenen, in der Mitte von einander gerissenen und von den Gräthen sauber gereinigten frischen Häring schneidet oder hackt man auf einem Brett fein, nimmt ihn in ein tiefes Geschirr, ein Viertelpfund recht frische Butter dazu, schafft diese vermittelst eines hölzernen Löffels recht unter den Häring, richtet sie dann in eine Buttertasse oder in einen Saladier an, und gibt sie zum Nachtisch. Sie kann auch zwischen der Zeit aufgestellt werden.

Sardellen-Butter

wird ganz ebenso wie die vorhergehende Häringsbutter gemacht. Auf ein Viertelpfund Butter nimmt man 6 Loth Sardellen, legt solche zuvor ein wenig in frisches Wasser, schabt sie rein ab, reinigt sie von den Gräthen, schneidet sie fein, und schafft sie unter die Butter. Der Geschmack ist feiner als bey der Häringsbutter. Diese Sardellenbutter kann auch zu gesottenen Fischen aufgestellt werden.

Holländische Sauce.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Essig glatt an, schlägt das Gelbe von 4 Eyern dazu, thut einen Schöpflöffel voll Wasser nebst einem Stückchen frischer Butter und 2 bis 3 Loth Zucker daran, und rührt es über dem Feuer so lange, bis es zu kochen anfangt. Diese Sauce kann zum Rindfleisch gegeben werden.

Eine klare Sauce über einen welschen Hahn oder Kapaunen.

Es ist gleichgültig, auf welche Art der Welsche Hahn oder Kapaun gebraten wird, am Spieß,

Digitized by Google

im Ofen oder in einer Kastrol; zur Sauce schneidet man 1 Pfund oder etwas mehr Kalbfleisch zu kleinen Stücken, zerläßt in einem Geschirr ein Stückchen Butter oder Schmalz (Schmälzbutter), legt das Fleisch darein, thut von allen Sorten Wurzeln, einige Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer, Gewürznelken, und Salz dazu, läßt es auf Kohlen recht gelb werden, gießt einen halben Schoppen Wein nebst einigen Schöpflöffeln voll Fleischbrühe daran, läßt es einkochen, thut noch einen halben Schoppen Wein dazu, gießt es durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr, erhält es auf Kohlen heiß, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu Schaum, aber nicht so fest wie zu einer Backerey, rührt ihn langsam an die Sauce, läßt sie, wenn sie wie eine Eyergerste geronnen ist, durch ein Tuch laufen, schöpft das Fett davon ab, und richtet sie entweder über den Braten an, oder gibt sie besonders dazu.

Kalte Sauce von Kirschen mit Rahm.

Für einen kleinen Saladier macht man eine Maaß süßen Rahm (Sahne) siedend, gießt ihn in 2 gleiche Geschirre, läßt den Rahm darin erkalten, zerstoßt dann 4 Loth eingemachte Kirschen, nimmt das Dicke von dem Rahm ab, stoßt es noch ein wenig mit den Kirschen, treibt es durch ein Sieb, macht es mit einem Eßlöffel recht untereinander, und stellt diese Sauce zu Braten auf.

Kukummern- (Gurken-) Sauce.

Man schält die Kukummern ab, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Kerne sauber heraus, schneidet sie in kleine Stückchen, dämpft sie in einem Stückchen Butter gelblicht, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, thut

Digitized by Google

ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und läßt es kurz durchkochen. Diese Sauce kann zu jedem Hammel- oder Lamm-Fleisch gebraucht werden.

Kalte Sauce von Meerrettig.

Einen Stengel Meerrettig, welcher nicht zäh ist, reibt man am Reibeisen ganz fein, dann 2 geschälte und ebenfalls geriebene Borsdorfer-Aepfel darunter, nimmt eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, und macht es dann mit Wein untereinander.

Diese Sauce ist besonders gut zu gebratenen oder gesottenen Karpfen aufzustellen.

Sauce von Morcheln.

Von einer Hand voll Morcheln werden die Stiele abgebrochen, ein wenig in siedendem Wasser blanschirt *), daß sie recht aufschwellen, dann in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt und klein gehackt. Hierauf röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, thut die Morcheln nebst ein wenig Muskatnuß darein, läßt es zu einer dicklichten Sauce kochen, und zieht dieselbe vor dem Anrichten mit 2 Eygelb ab. Diese Sauce ist zu jedem Fleischwerk zu gebrauchen.

Kalte Sauce von Nüssen.

Man nimmt eine Hand voll geschälte Nußkerne (es ist gleichgültig, von welcher Gattung sie sind), die Krummen oder Brosamen von einem Weck oder einer Semmel, und das Gelbe von 2 hart gesottenen Eyern, und stoßt diese 3 Dinge in einem Mörser so fein wie einen Brey, rührt sie in einem Geschirr mit so viel Wein an, daß

*) Man sehe hinten die Erklärung dieses Worts.

Digitized by Google

es eine dicklichte Sauce gibt, treibt sie dann durch ein Sieb auf einen Saladier, rührt dieselbe entweder mit Salz und Muskatnuß, oder, wer sie süß haben will, mit Zucker untereinander. Sie kann zu kaltem und warmem Fleischwerk aufgestellt werden.

Sauce von Pomeranzen (Orangen).

Man schält eine süße Pomeranze, schneidet die Schale ganz fein länglicht, schält dann die weiße Haut vollends ab, und schneidet das Innere zu dünnen Rädchen; röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl dunkelgelb, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut die geschnittene Pomeranze mit den Schalen darein, und läßt sie ein wenig kochen. Diese Sauce kann zu jeder Fleischspeise aufgestellt werden.

Süße Pomeranzen-Sauce.

Von einer süßen Pomeranze reibt man am Reibeisen die Schale ab, schält die weiße Haut davon ab, und schneidet das Innere zu Scheiben, rührt dann einen halben Kochlöffel Mehl in einem messingenen Pfännchen oder in einer Kastrol mit Wasser glatt an, gießt einen Schoppen Wein, und noch einen halben Schoppen Wasser dazu, nimmt das Abgeriebene nebst dem Mark von der Pomeranze und einem Stückchen Zucker darein, läßt es eine Zeitlang kochen, und zieht es mit 4 Eygelb ab. Dann aber darf die Sauce nicht mehr kochen. Sie kann zu jedem süßen Gemüse gegeben werden.

Petersilien-Sauce ohne Zitronen.

Eine Hand voll verlesene und gewaschene Petersilie hackt man ganz fein, knätet dann einen halben Kochlöffel Mehl in ein Stückchen Butter,

Digitized by Google

mengt die Peterſilie darein, rührt es über dem Feuer mit guter Fleiſchbrühe an, läßt es ein wenig durchkochen, und zieht es vor dem Anrichten mit 2 Eygelb ab. Dieſe Sauce iſt zu jedem Fleiſchwerk zu gebrauchen.

Sauce von Piſtazien.

Man kocht 4 Loth Piſtazien in Waſſer ab, zieht die Haut davon, und ſchneidet ſie der Länge nach in 4 Theile. Hat man gute Culli (eine beſondere Art Fleiſchbrühe), ſo nimmt man ſoviel, als zur Sauce nöthig iſt, zu den Piſtazien, und läßt es einigemal mit durchkochen, im Gegentheil aber röſtet man ein paar Meſſerſpitzen voll Mehl in ein wenig Butter lichtgelb, rührt es mit guter Fleiſchbrühe an, und thut die Piſtazien nebſt ein wenig Zitronenſaft daran. Dieſe Sauce kann zu jedem Geflügel aufgeſtellt werden.

Polniſche Sauce.

Man waſcht 8 Loth Sardellen rein, hackt ſolche ſammt den Gräthen und einem Stückchen Butter fein, nimmt ſie in eine Kaſtrol, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe, und ein halbes Glas Wein daran, thut etliche Zwiebeln, ein paar Peterſilienwurzeln, einen Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, läßt es zuſammen kochen, und treibt es durch ein Haarſieb. Nun wird in einem andern Geſchirr eine ganz fein gehackte Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegoſſen, und noch eine Zeitlang gekocht. Sollte die Sauce nicht dicklicht ſeyn, ſo wird noch ein wenig geriebenes Brod mitgekocht. Dieſe Sauce kann zu Fiſchen oder Rindfleiſch aufgeſtellt werden.

Digitized by Google

Rahm-Sauce.

Man rührt 4 Loth ausgewaschene Butter in dem Geschirr, worin die Sauce gemacht wird, ein wenig ab, thut 2 Messerspitzen voll Mehl nebst dem Gelben von 3 bis 4 Eyern, etwas abgezupfte, zuvor mit siedendem Wasser angebrühte und ganz fein gehackte Petersilie, und ein wenig Muskatblüthe, dazu, rührt es zusammen recht durch, gießt einen Schoppen süßen Rahm dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Diese Sauce wird besonders über gekochte Karauschen, Stockfische und Pasteten gebraucht, nur mit dem Unterschied, daß, wenn man sie zu Stockfischen oder Pasteten gebrauchen will, Chalotten- oder andere Zwiebeln (jedoch nicht viel) daran gethan werden müßen.

Rahm-Sauce. Andere Art.

Man knätet einen Kochlöffel voll Mehl mit 4 Loth frischer Butter zusammen, gießt einen Schoppen süßen Rahm daran, rührt es über dem Feuer, bis es dicklicht wird, und thut ein wenig Salz und Ingwer darein. — Diese Sauce wird zu Blumenkohl (Karviol) oder Stockfischen aufgestellt, auch zu andern Fischen kann sie gebraucht werden, nur muß noch ein wenig fein gehackter grüner Till und Petersilie darein gethan werden. Zu Karauschen aber ist diese Sauce am besten.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, im Salzwasser gekocht, und mit dieser Sauce aufgetragen.

Kalte Sauce von kleinen Rosinen.

Zu einem mittlern Saladier nimmt man ein Viertelpfund rein verlesene und aus warmem Wasser gewaschene Rosinen (Korinthen) in einen Mörser, stoßt damit 3 bis 4 zuvor auf dem Rost

Digitized by Google

geröstete Weck- oder Semmel-Schnitten fein, feuchtet es mit etwas Wein an, treibt es, wenn es zuvor ganz zu einem Brey gestoßen ist, mit einem halben Schoppen (Viertel) Wein durch ein Sieb, thut die Sauce in ihr gehöriges (zum Auftragen bestimmtes) Gefäß, und verrührt sie recht mit Zucker und Zimmet. Sie kann zu Fleisch- auch zu gebratenen Speisen aufgesetzt werden.

In Sachsen werden alle dergleichen Saucen zu Fischen und zum Fleischwerk aufgesetzt.

Sauce à la Reine (a la Rän).

Man nimmt das Fleisch aus der Brust eines gekochten Huhns, das Gelbe von 3 hartgesottenen Eyern, 4 Loth süße und 6 Stück bittere geschälte Mandeln, stoßt dieß Alles zusammen im Mörser fein, röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel Mehl weißgelb, thut das Gestoßene dazu, gießt einen starken Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, läßt es ein wenig durchkochen, treibt es durch ein Haarsieb, und stellt es auf heiße Asche bis zum Gebrauche, weil es nicht mehr kochen darf. Diese Sauce wird zu gebratenen Hühnern und Kapaunen gegeben.

Sauce Remoulade (Remulad),

welche zu allem Fleischwerk gegeben werden kann.

Man nimmt dazu Oehl, Essig, Senf, 2 hartgesottene und fein gehackte Eygelb, ein wenig Pfeffer und das gehörige Salz, rührt Alles wohl untereinander, und gibt dieß nun in einem Saladier zu verschiedenen kalten Speisen. Zu 3 gelben Eyern wird ein Eßlöffel voll Senf genommen.

Braune Sauce Robert.

Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, löscht es mit ein

Digitized by Google

wenig kaltem Essig ab, thut 2 Eßlöffel voll Senf, ein Stückchen Zucker nebst ein wenig Jus oder gute Fleischbrühe dazu, und läßt es ein wenig durchkochen, dann ist diese Sauce fertig, und kann zu jedem Fleischwerk besonders aufgestellt werden.

Gelbe Sauce Robert.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig kaltem Wasser an, schlägt 2 Eygelb darein, thut nach diesem 2 Eßlöffel voll Senf nebst ein wenig Essig und Zucker dazu, und rührt es auf Kohlen zu einer dicklichten Sauce. Sollte sie zu dick seyn, so wird mit ein wenig Wasser oder Essig nachgeholfen.

Sauerampfer-Sauce.

Zwey Hände voll Sauerampfer bricht man von den Stielen ab, schneidet oder hackt ihn gröblicht, dämpft ihn in einem Stückchen Butter, gießt einen Schöpflöffel voll ungesalzene Fleischbrühe nebst einem halben Eßlöffel voll Essig und einem Stückchen Zucker daran, läßt es ein wenig durchkochen, und zieht es mit 2 Eygelb ab. Zu blau gesottenen Fischen kann diese Sauce gegeben werden.

Weiße Chalotten-Sauce.

Man rührt ein Stück frische Butter ein wenig schaumig, thut einen Kochlöffel voll Mehl nebst einem starken Eßlöffel voll ganz fein gehackten Chalottenzwiebeln dazu, rührt es recht durch, und dann mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser an, thut hierauf ein wenig Wein-Essig, etwas Muskatnuß und Salz dazu, und läßt es unter beständigem Rühren über dem Kohlfeuer zu einer dicklichten Sauce kochen. Sie kann zu

Digitized by Google

allem Fleischwerk und zu allen Sorten Fischen gegeben werden.

Spanische Sauce.

Man wascht 5 bis 6 Sardellen sauber, gräthet sie aus, und hackt sie mit ein paar Chalottenzwiebeln und einem Stückchen frischer Butter klein, nimmt sie in ein Geschirr, thut 4 Loth magern klein geschnittenen Schinken nebst 2 Eßlöffeln voll weißem (Provencer) Baumöhl dazu, streut 2 Messerspitzen voll Mehl darüber, und dämpft es gelblicht, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und treibt es, wann es recht gekocht hat, durch ein Haarsieb, thut ein wenig Zitronensaft oder Essig nebst etwas geschnittenen Champignons (eßbaren Erdschwämmen) dazu, und läßt es noch ein wenig kochen. — Diese Sauce ist zu allem Fleisch- und Fischwerk zu gebrauchen. — Die Champignons (Schampignons) können auch wegbleiben.

Süße Zitronen-Sauce.

Man rührt einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem messingenen Pfännchen oder in einer Kastrol mit ein wenig kaltem Wasser an, schlägt das Gelbe von 4 Eyern darein, thut den Saft von 2 Zitronen, etwas Zucker und ganzen Zimmet, ein wenig geschnittene Zitronenschalen nebst einem Stückchen frischer Butter dazu, rührt es mit noch mehr kaltem Wasser an, setzt es auf das Feuer, und rührt es, bis es zu kochen anfängt. Diese Sauce wird besonders zu süßen Boudins (Puddings) gegeben.

Kalte Zitronen-Sauce.

Man drückt dazu 3 hübsche Zitronen aus, preßt den Saft durch ein leinenes Tüchlein, nimmt

zweymal so viel Wein, als es Zitronensaft ist, und eben soviel Wasser dazu, verrührt hierauf das Gelbe von 3 Eyern wohl, den gemischten Saft darunter nebst der fein geschnittenen Schale einer halben Zitrone, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu Schaum, thut denselben auch unter das Gelbe, rührt Alles zusammen in einem Kächelein so lange auf Kohlen, bis es anfangt, heiß zu werden. Es darf ja nicht zum Kochen kommen. Man nimmt nun soviel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, richtet die Sauce auf einen Saladier oder eine Sauciere (Soßiär) an, und gibt sie, wenn sie erkaltet ist, auf die Tafel.

Zulagen auf Gemüse.

Zugemüse von gebackenem Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf gewaschen ist, setzt man ihn in einem Geschirr mit Wasser, Salz und einem Lorbeerblatt aufs Feuer, läßt ihn weich sieden, legt ihn in kaltes Wasser, nimmt ihn, wenn er erkaltet ist, auf ein Brett, löst das Fleisch von den Knochen ab, schneidet es wie Nudeln, setzt hierauf in einer Kastrol ein wenig Butter auf Kohlen, thut das geschnittene Fleisch nebst gehackter Petersilie darein, streut etwas Mehl darüber, dämpft es ein wenig, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt es kurz einko-

chen, nimmt es dann von dem Feuer weg, rührt 3 Eygelb darunter, richtet es auf ein flaches Geschirr an, breitet es schön gleich auseinander, und läßt es erkalten. Nun werden 3 Eyer mit einem Eßlöffel voll Semmelmehl, etwas Salz und Pfeffer verrührt, von der erkalteten Masse kleine Stücke geschnitten, darin umgekehrt, und in heißem Schmalz gelb gebacken. Sie können zu jedem Gemüse gegeben, auch Kalbsfüße können auf die nehmliche Art zubereitet werden.

Kalbskopf im Ofen zu braten.

Wenn dieser von einander gehauen, und eine Stunde im Wasser ausgewässert worden ist, wird das Hirn im Salzwasser in einem Kächelein gesotten, die Zunge herausgeschnitten und zum Rindfleisch gelegt, um mitzusieden, oder auch besonders zugesetzt, der Kopf mit Pfeffer, Jngwer, Salz wohl eingerieben, auf eine breite Platte gelegt, damit beyde Stücke nebeneinander liegen, oben mit geriebenem Brod oder Semmel (Milchbrod) stark überstreut, mit Stückchen Butter belegt, ein kurz zuvor mit Butter bestrichener Bogen Papier darüber gebreitet, und in den Backofen gestellt. — Wenn indessen eine Zunge weich gesotten ist, wird sie in 4 länglichte Stücke geschnitten, mit Salz und Jngwer bestreut, und auf dem Rost ein wenig abgebraten. Sobald nun der Kopf fertig ist, legt man ihn auf eine Platte, die Hirnschalen in abgebrochenen Stücken nebenhin, und das zuvor abgehäutelte Hirn darein, überstreut es mit Jngwer und Salz, legt die Zunge über den Kopf, macht in einem Stückchen Butter eine fein geschnittene Zwiebel gelb, und übergießt damit das Hirn und den Kopf.

Gebackene Kalbseuter.

Diese siedet man im Salzwasser oder bey'm Fleisch weich, läßt sie ein wenig erkalten, thut die Haut davon, schneidet den Euter zu 4 langen Stückchen, macht einen Eßlöffel voll gewöhnliches weißes Mehl mit eben so viel Mutschel- (Semmel-) Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer untereinander, kehrt die Euterstückchen darin um, und backt sie im Schmalz gelb. Sie können zu allen feinen Gemüsen gegeben werden.

Kalbsohren zu backen.

Die zuvor sauber geputzten und gewaschenen Kalbsohren werden mit Wasser, Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und ein paar ganzen Gewürznelken zugesetzt. Sobald sie recht weich, und ein wenig erkaltet sind, fängt man an, an dem spitzen Theile zu schneiden (am dicken Theile hingegen muß das Ohr beysammen bleiben), überstreut sie nun mit Mehl und Salz, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sind sie recht bis an den dicken Theil durchgeschnitten, so frisiren sie sich schön. — Auf eben diese Art kann man auch Schweinsohren machen, nur müssen solche zuerst in der Mitte durchgeschnitten werden, weil sie zu groß sind. Dergleichen Schweinsohren können zu allen Wintergemüsen gebraucht werden. Gibt man sie besonders, so wird gebackene Petersilie darüber gestreut.

Gefüllte Kalbsmägen.

Man reibt die Mägen, welche frisch vom Metzger genommen werden müssen, mit einer Hand voll Salz ab, so daß das Schleimigte recht davon kommt, wascht es nachher 2 bis 3mal aus frischem Wasser, und schabt sie, einen nach dem andern, mit dem Messerrücken ab. Auf jeden

Digitized by Google

Magen wird ein Kreutzerweck gerechnet. Die Wecken nun, soviel man deren nimmt, weicht man in Wasser ein, hackt eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein Stückchen Speck fein, nimmt ein Stückchen Butter in ein Pfännchen, dämpft das Gehackte darin, schlägt auf 2 Wecken 4 Eyer an das Gedämpfte, daß es wie gerührte Eyer wird, thut es in eine Schüssel, die fest ausgedrückten Wecken dazu, Salz und von jeder Sorte ein wenig Gewürz daran, rührt es mit 4 bis 5 Eyern an, füllt die 2 Mägen damit, näht sie oben zu, und kocht sie in siedendem Salzwasser weich, legt sie nachher auf ein Brett, salzt sie ein wenig ein, und bratet sie in einem Stückchen zerlassener Butter auf beyden Seiten gelb. — Sie können ganz zu einem Salat gegeben, oder auch zu Rädchen geschnitten, und so als Beylage zu einem Gemüse gegeben werden.

Kalbsfüße auf Gemüse zu legen.

Wenn die Füße sauber geputzt, und in der Mitte von einander gehauen sind, werden sie in Salzwasser mit ein paar Zwiebeln und einem Lorbeerblatt weich gesotten. Sind sie nun in der Brühe ein wenig erkaltet, so macht man aus einem Fuße 3 Theile, thut die Beine davon, verkleppert zu 2 Füßen 3 Eyer tüchtig, vermischt eine kleine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl mit einem Eßlöffel voll gewöhnlichem weißen Mehl, wendet die Füße zuerst in den Eyern um, steckt jedes der umgewendeten Stückchen an eine Gabel, damit es auf beyden Seiten mit dem angemachten Mehl überstreut werden kann, backt sie in heißem Schmalz gelb, und überstreut sie mit gebackener Petersilie.

Gebackene Rippen (Côtelettes).

Wenn die Rippen mürbe geklopft, die Knochen abgehauen, und das Fleisch zurückgestreift ist, werden sie auf einer Platte auf beyden Seiten eingesalzen, nach einer halben Stunde in zwey oder drey verklepperten Eyern umgekehrt, mit Semmelmehl überstreut, und in einer Omelettenpfanne oder in einer breiten Kachel in heißgemachtem Schmalz nicht zu schnell und saftig gebacken. Es kann jedes Gemüse damit garnirt werden.

Rippen (Côtelettes) im Ofen zu backen.

Kalbs-, Hammels-, oder Schweins Rippen klopft man wohl, doch so, daß sie ganz bleiben, schabt sie dann ab, haut die großen Rippenbeine ein wenig ab, vermischt eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod mit fein gehackter Petersilie und Zwiebeln, Salz und Pfeffer, bestreicht eine breite Schüssel oder ein anderes Geschirr mit Butter, kehrt die Rippen darin um, legt sie dicht neben einander auf die Platte, bestreicht ein Blatt weisses Papier mit Butter, legt es auf die Rippen, und setzt solche in den Ofen. Wenn sie gelb sind, können sie zu jedem Gemüse gegeben, oder mit einer Sauce aufgestellt werden.

Rippen mit Parmesankäse.

Wenn diese, wie die vorhergehenden, geklopft, gesalzen, und die Knochen etwas weiter abgehauen sind, bestreicht man sie mit Butter, legt sie in ein breites Geschirr, und läßt sie auf beyden Seiten, auf Kohlen, nur steif (halb fertig) werden. Während dieser Zeit macht man Kapseln von Papier, worein gerade eine Rippe geht, thut ein wenig zerlassene Butter darein, legt die Rippen darauf, wieder zerlassene Butter darüber, streut geriebenen Parmesankäse darauf, und backt sie in einem nicht zu

heißen Ofen gelb. Diese werden als Zwischenplatte sammt dem Papier, aber nicht zu Gemüsen, aufgestellt.

Schöpsen- oder Hammels-Carbonade.

Man nimmt schöne Rippen, schneidet die dicke fette Haut und alles Sehnige und Knorpelichte davon weg, schabt dann alles Fleisch von den untern Theilen der Rippen ab, damit sie nicht zu lang bleiben, klopft nun das Fleisch vermittelst eines Holzes recht mürbe, und legt es oben um den Knochen so herum, daß die Carbonade ein Bäumchen mit einem Stamme bildet, bestreicht hierauf dieselbe mit einem aufgeklopften Ey, vermengt Semmelmehl mit fein gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer, bestreut das Fleisch damit, legt die Rippen auf einen schon zuvor auf Kohlen heißgemachten und mit Butter bestrichenen Rost, begießt sie fleißig mit zerlassener Butter, und bratet sie schön gelb. Sie können zu jedem grünen Gemüse gegeben werden. Man kann sie auch in einer Kachel oder Kastrol in Butter braten, und eine braune Kapperu-Sauce dazu aufstellen.

Gebackener Karviol auf Suppen und Gemüse.

Eine Staude (ein Kopf) Karviol wird pünktlich geputzt (man kann auch kleine Stückchen dazu nehmen), nun im Salzwasser, jedoch nicht ganz weich gekocht, und sodann aus dem Wasser auf ein Brett gelegt. Hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Milch glatt an, 2 ganze Eyer darein, etwas Salz dazu, kehrt dann den Karviol in dem Taig um, und backt ihn im Schmalz gelb.

Küchlein von kaltem Braten.

Einen halben oder ganzen Kreutzerweck weicht man in Milch ein, drückt ihn wieder fest aus, dämpft denselben mit etwas fein geschnittenen Cha-

lottenzwiebeln oder Schnittlauch nebst einem Ey in einem Stück Butter, läßt es in der Schüssel kalt werden, hackt hierauf ein Stück übriggelassenen Braten, es mag seyn von welcher Art Fleisch es will, klein, thut es zu dem gedämpften Weck, rührt es mit 2 Eyern untereinander, Salz und Muskatblüthe dazu, backt es wie die folgenden Semmelküchlein, und stellt sie zum Gemüse auf. Es kann auch als ein ganzer Kuchen gebacken, und zu Stückchen geschnitten werden.

Ist das Fleisch mager, so wird ein Stück fein geschnittener Speck darunter gemengt.

Gebackene Küchlein von Milchbrod oder Semmel- (Mutschel-) Mehl.

Eine Hand voll Semmel- (Mutschel-) Mehl oder das von einem Milchbrod Geriebene nimmt man in eine Schüssel, macht einen halben Schoppen gute Milch siedend, und gießt sie über das Mehl, daß es wie ein dicker Spatzentaig wird, thut Salz und Muskaten dazu. Sobald es ein wenig erkaltet ist, rührt man das Gelbe von 3 Eyern daran, schlägt das Weiße zu Schaum, rührt es auch an die Masse, macht Schmalz in einer Omelette-Pfanne heiß, legt von dem Taig Löffelvollweise, wie runde Küchlein, ein, backt sie auf beyden Seiten gelb, und stellt sie zum Gemüse auf.

Gebrühte Omelettes (Pfannkuchen).

Man nimmt 2 Hände voll feines Mehl in eine Schüssel, macht anderthalb Schoppen Milch siedend, gießt es über das Mehl, daß es ein fester Taig wird, doch so, daß er kann geschafft werden, und daß man kein Mehl mehr sieht; dann schafft man einer welschen Nuß groß Butter darunter, schlägt nach und nach 6 Eyer hinein, und thut

Salz dazu; der Taig muß dicker werden als ein kalt angerührter Taig zu den Omeletten. Die eiserne Kachel oder Kastrol wird anfangs auf Kohlen oder schwaches Feuer gesetzt, und ein Stückchen Schmalz darein gethan. Wenn dieses heiß ist, thut man von dem Taig jedesmal 1 bis 2 Löffel voll, nach Verhältniß der Größe des Geschirrs, darein, läßt die Omelettes hübsch gelb backen, wendet sie um, und backt sie auf der andern Seite ebenso. Sollte der Taig zu dick seyn, so kann noch ein wenig kalte Milch dazu genommen werden.

Süßgefüllte Omelettes (Pfannkuchen).

Für 6 Personen werden 2 Kochlöffel voll feines Mehl, und 2 Eßlöffel gestoßener Zucker mit süßem Rahm glatt angerührt, 6 Eyer darein geschlagen, dann noch mit etwas Milch verdünnet. Hierauf wird in einer Omelettepfanne ein Stück Schmalz heiß gemacht, soviel von dem Taig hineingethan, daß der Kuchen eines Messerrückens dick wird, und ein solcher auf beyden Seiten gelb gebacken. Wenn die Kuchen alle beysammen sind, wird ein jeder mit einem Eßlöffel voll eingemachter Himbeeren überstrichen, und 3 Finger breit zusammen gelegt; sobald alle gefüllt sind, legt man sie auf die Platte, worauf sie aufgetragen werden, dann wird die Feuerscheibe (Schäufelein) oder ein anderes Eisen glühend gemacht, auf jeden der gefüllten Omelettes Zucker gestreut, sogleich mit dem Eisen gebrannt und warm aufgetragen. — Diese Speise gibt man Mittags als Zwischenplättchen, oder als Abendgemüse. Sind die Omelettes klein, so werden 2 bis 3 auf eine Person gerechnet.

Omelettes (Eyerkuchen) mit Spinat.

Für 4 Personen rührt man einen starken Kochlöffel voll Mehl nebst ein wenig Salz mit süßer

Digitized by Google

Milch glatt an, schlägt 4 Eyer darein, verdünnt es mit noch ein wenig süßer Milch, macht nun in einer Pfanne, worin von dem Taig 8 Kuchen gemacht werden können, ein Stückchen Schmalz heiß, thut den dritten Theil Taig hinein, läßt ihn gleich herumlaufen, und legt ihn, sobald er auf beyden Seiten gelb gebacken ist, auf eine dazu gehörige zuvor mit frischer Butter bestrichene Platte. Hat man übriggelassenen gekochten Spinat, so wird er in einer Schüssel mit 2 Eyern angerührt; muß man aber frischen kochen, so wird derselbe eben so gekocht, als wenn man ihn zu Tische geben wollte; den Spinat richtet man über die Omelettes an, streut geriebene Wecken oder Semmelmehl darüber, belegt es mit ganz dünnen Stückchen Butter, und thut einen Deckel mit Kohlen darüber, damit es eine Farbe bekommt. Nach diesem backt man die beyden andern Omelettes auf beyden Seiten gelb, schneidet sie zu Streifen, rollt sie leicht auf, und garnirt den Spinat neben damit. — Dieß kann als ein Abendgemüse aufgestellt werden.

melette (Eyerkuchen) auf Karthäuser Art.

Für 4 Personen verrührt man 8 Eyer mit 4 Eßlöffel süßem Rahm recht stark, treibt dieses durch ein Haarsieb, thut ein wenig Salz, Pfeffer, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu, zerläßt ein Stückchen Butter in einer Kastrol oder Kachel, gießt die Eyer darein, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, zieht die Omelette langsam auf, stürzt sie, wann sie gelb ist, auf eine Platte, und gibt sie warm auf den Tisch.

Kirschen-Pfannkuchen.

Sechs Eßlöffel voll weißes Mehl rührt man mit dem Gelben von 6 Eyern, und süßer Milch,

zu einem Taige an in der Dicke eines Flädleins-Taigs, dann 1 Pfund weiche schwarze Kirschen, welche zuvor ausgesteint und abgezupft werden müssen, sammt dem Saft, darein, schlägt nun das Weiße von den 6 Eyern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt hinein. Nun backt man in einer Flädleinspfanne auf die gewöhnliche Art Omelettes oder Pfannkuchen daraus, und bestreut solche noch warm mit Zucker und Zimmet.

Anmerkung. Die Kuchen müssen während des Backens zugedeckt werden, damit die Kirschen weich werden.

Geräucherte Schweinszungen.

Man sammelt die Zungen entweder im Spätjahr oder im Winter, löst die Haut und alles Gurgelwerk ab, mengt dann Thymian, Majoran, Basilicum, Salz, Pfeffer, 2 Loth Salpeter untereinander, reibt die Zungen damit ein, läßt sie 3 Tage liegen, thut dann jede in einen fetten Schweinsdarm, und hängt sie in den Rauch, aber nur in einen kalten, denn der warme Rauch ist sehr schädlich für das Fleisch. Wenn man nun welche braucht, siedet man sie langsam, schneidet sie, wenn sie zuvor erkaltet sind, zu runden Scheiben, und garnirt sie mit Peterstlie. — Sie können zu jedem Gemüse aufgestellt werden.

Gebackene Tauben.

Wenn die jungen Tauben gerupft, ausgenommen und zu 4 Theilen geschnitten sind, wascht man sie sauber, überstreut sie auf einem Brett mit Salz, läßt sie eine Stunde so stehen, vermischt dann eine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl, etwas Pfeffer und Salz, trocknet die Tauben mit einem reinen Tuche ab, kehrt sie im Mehl u. s. w. um, und backt sie in heißem Schmalz gelb.

Auch können die Tauben in 2 verklepperten Eyern umgekehrt, hierauf erst mit Semmelmehl überstreüt, und dann gebacken werden.

Gebackene Tauben auf andere Art.

Um die Tauben schnell umzubringen, ist das Beste, ihnen den Kopf abzuhauen, damit sie geschwind todt sind, und auch das Blut davon kommt. Wenn sie nun trocken gerupft, sauber geputzt, und in 4 Theile geschnitten sind, dämpft man sie ein wenig in Butter und Salz ab, läßt sie wieder erkalten, kehrt sie hierauf in einem verklopften Ey um, vermengt ein wenig gewöhnliches Mehl mit Mutschelmehl und Salz, überstreut die Tauben damit, und backt sie im Schmalz gelb.

Sie können auch in einem gebrühten Taig umgekehrt und gebacken werden.

Augsburger Würste.

Man nimmt 5 Pfund Schweine- und eben so viel Rindfleisch, schneidet die Knochen und Sehnen rein davon, hackt es fein, und salzt es während des Hackens, stellt es hierauf an einen Ort, wo es nicht gefriert, damit das Fleisch roth wird, schneidet den andern Tag ein Pfund Speck fein gewürfelt, thut ihn nebst einem Quentchen Muskatblüthe und ebensoviel Gewürznelken, beydes fein gestoßen, zu dem Fleisch, und knätet es drey Viertelstunden recht durch, fällt es alsdann, wenn es bey'm Versuchen Salz und Gewürz genug hat, durch einen blechernen Trichter in Rindsdärme, worein man sonst Leberwürste füllt, drückt sie so fest als möglich zusammen, und sticht, wo sich eine Lücke zeigt, mit einer Gabel hinein, daß keine Luft in der Wurst bleibt. Wenn nun die Wurst auf die Art recht fest gedrückt ist, läßt man sie durch eine andere Person so fest als möglich zubinden, hängt sie

4 bis 5 Tage in den Rauch, und etliche Wochen in die Luft; dann sind sie zum Essen fertig, nur darf kein Wasser dazu genommen werden.

Bratwürste von Schweinefleisch.

Man nimmt etliche Pfund fettes saftiges Schweinefleisch vom Halsstück oder vom Lappen, schneidet die Schwarte und die Beine weg, hackt das Uebrige fein, gießt während des Hackens etwas Wasser dazu, damit es nicht so stark wegspritzt, nimmt es, wenn es fein ist, in eine Schüssel, thut Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Muskatnuß, Koriander oder Majoran, nach Belieben, dazu, knätet es mit der Hand tüchtig durcheinander, thut noch soviel Wasser dazu, als nöthig ist, damit es sich bequem füllen läßt, und füllt es in beliebige Därme. Diese Würste können frisch gebraten, oder auch geräuchert gekocht werden. Zum Frisch braten kann auch, wenn man es liebt, etwas Zitronen-Schale und Saft genommen werden.

Gebackene Bratwürste.

Man bratet die Bratwürste wie gewöhnlich auf einem Rost oder in einer Omelette-Pfanne, nur daß sie saftig bleiben, schneidet sie, wenn sie ein wenig erkaltet sind, der Länge nach in der Mitte von einander und zu Finger langen Stückchen, kehrt sie in einem nicht ganz dicken gebrühten Taig um, und backt sie in heißem Schmalz (Schmälzbutter) gelb. Es können alle grüne Gemüse damit belegt werden.

Anmerkung. Die Verfertigung des gebrühten Taigs ist im ersten Theil dieses Kochbuchs angezeigt.

Bratwürste von Spanferkeln.

Von den 2 hintern Schlegeln schält man das Fleisch ab, nimmt ein Pfund Kalbfleisch dazu, schneidet es, thut ein wenig Zwiebeln, etliche

Blätter Rosmarin, eben so viel Peterſilie, ein paar Stückchen Knoblauch und 6 Korianderkerne dazu, hackt dieß Alles zuſammen fein, nimmt es in ein Geſchirr, 6 Loth friſchen und ſehr fein geſchnittenen Speck, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, macht es mit etlichen Eßlöffeln voll Waſſer oder Fleiſchbrühe untereinander, füllt es in rein gemachte Bratwürſtdärme, unterbindet ſie eines Fingers lang, und bratet ſie gleich andern Bratwürſten in Butter gelb. Sie ſind ſehr gut auf jedes Gemüſe.

Weiße Spanferkelwürſte in Papier zu braten.

Das abgelöste Fleiſch von einem Spanferkel-Schlegel oder auch von 2 Pfund Kalbfleiſch vom Nachbraten oder vom Bruſtkern blanſchirt man im Salzwaſſer, ſchneidet es zu Brockelein, thut 4 Loth friſchen Speck und 4 Loth Rindsmark nebſt ein wenig Chalottenzwiebeln darunter, hackt Alles zuſammen klein, vermengt es dann in einer Schüſſel mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Koriander, rührt es mit dem Gelben von 3 Eyern an, füllt es in kleine Därme, und macht Fingers lange Würſtchen davon. Wenn alle beyſammen ſind, wickelt man jedes Würſtchen in ein Stückchen zuvor mit Butter beſtrichenes weißes Papier, und bratet ſie entweder auf dem Roſte oder in einer Bratpfanne. Sie können für ſich mit Zitronenſaft gegeſſen, oder auch zu jedem Gemüſe gegeben werden. Man ſetzt ſie mit dem Papier auf.

Braunſchweiger Wurſt.

Man nimmt von dem mürbſten Rindfleiſch aus den Seiten oder Lenden die Hälfte, und von einem jungen Schweinsſchinken die Hälfte, ſchneidet die Adern rein heraus, hackt das Fleiſch ganz

Digitized by Google

fein, und wirft die am Messer hängenden Fäserchen weg, thut das nöthigste Salz, mit Salpeter vermischt, nebst etwas ganzem und etwas gestoßenem Pfeffer dazu, und knätet es recht stark untereinander, füllt es hierauf in Rindsdärme, welche zuvor in laues Wasser gelegt seyn müssen, recht fest ein, bindet sie zu, hängt sie 24 Stunden auf, und dann erst in den Rauch so lange, bis sie eßbar sind.

Französische Schweinswürste.

Man nimmt hiezu 2 Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch, schneidet dasselbe, wenn Schwarte und Sehnen zuvor abgemacht sind, hackt es dann klein mit einigen Salbeyblättern, dem gehörigen Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer, stoßt es nach dem Hacken fein in einem Mörser, nimmt es heraus in ein Geschirr, rührt 3 bis 4 Eßlöffel voll frisches Wasser daran, und füllt die Masse nach einer Stunde in Bratwurstdärme eines Fingers lang. Nun rührt man von 2 Kochlöffeln voll feinem Mehl, Salz und Muskatblüthe ein Taiglein mit süßer Milch an, schlägt 2 Eyer daran (der Taig muß etwas dicker als ein Flädleinstaig seyn), zieht die Würste dadurch, und backt sie in warmgemachter Butter oder in heißem Schmalz (Schmälzbutter) langsam gelb. Man kann sie zu jedem Gemüse geben.

Grüne Würste.

Eine abgeriebene Semmel (Weck) schneidet man zu kleinen runden Bröckelein, feuchtet diese mit etwas süßem Rahm an, schneidet 4 Loth frischen Speck gewürfelt, und siedet denselben ein wenig in süßer Milch. Hat man nun etwas Uebriggelassenes von einem Kapaune oder anderem Geflügel, so

Digitized by Google

schneidet man es so wie etwas Petersilie, Basilikum und Chalottenzwiebeln ganz fein, dämpft diese letztern 3 Stücke in einem Stückchen Butter, mischt den eingeweichten Weck nebst dem Speck und dem Kapaunenfleisch unter das Gedämpfte, thut Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, rührt es mit dem Gelben von 4 bis 5 Eyern an, und etwas von den angeführten Spinattopfen (s. das Register) darunter, daß sie eine schöne grüne Farbe bekommen, füllt sie in dünne Bratwurstdärme, und unterbindet sie alle Fingerslang mit einem Faden. Wenn sie beysammen sind, siedet man sie in halb Wasser und halb Milch langsam, oder läßt sie nur siedend heiß werden, trocknet sie, wenn sie darin abgekühlt sind, auf einem Tuche ab, verfertigt ein rundes oder ovales Kästchen von weißem Papier, bestreicht es stark mit Butter, legt die Würste darein, stellt sie auf einen heißgemachten Rost, und bratet sie gelb ab. Sie werden im Papier zu Tisch gegeben.

Hammels-Würste.

Man läßt das Hammelsblut durch einen Seiher laufen, nimmt dann 3 Theile Blut und einen Theil gute Milch, thut eine fein geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebel, und nach Gutdünken gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer, Salz und Majoran dazu, rührt dieß Alles untereinander, füllt es in sauber geputzte Hammelsdärme, und verwellt es in heißem Wasser; es darf aber nicht kochen, sonst springen die Würste auf. Um zu sehen, ob sie fertig sind, sticht man in eine von den Würsten; wenn kein Blut mehr heraus lauft, sind sie fertig. Auch kann man weiches Brod verzupfen in Milch einweichen, und unter das Blut rühren.

Digitized by Google

Würste von Kalbsgekröse.

Wenn das Kalbsgekröse recht geschleimt, gewaschen, und die Drüsen sauber herausgelesen sind, siedet man es nebst einem Pfund fettem Schweinefleisch im Salzwasser weich, hackt dasselbe, wenn es weich ist, recht fein, rührt hierauf einen starken Kochlöffel voll Mehl mit guter Milch glatt an, kocht es zu einem dicken Brey, rührt ihn, wenn er ein wenig erkaltet ist, mit 7 Eygelb an, nimmt das Gehackte dazu, thut Salz und Majoran daran, rührt es recht durch, füllt es in zuvor reingeweichte Schweinsdärme, macht Fingers lange Würstchen davon, bindet sie mit Bindfaden zu, siedet sie langsam in Salzwasser, und bratet sie nachher in zerlassener Butter gelb ab. Diese Würstchen können zu jedem Gemüse, auch zum Salat, aufgestellt werden.

Leberwürste zum Räuchern und zum Warmessen.

Man siedet 2 Kalbszungen, 2 Herzen und 2 bis 3 Pfund Kesselfleisch, welches vom Bauchlappen oder Hals des Schweins genommen wird, auch Schwarten, wenn man hat, recht weich, läßt, wenn dieß weich ist, 2 Schweinslebern nur einige Walle kochen, damit sie nicht hart werden, hackt sie mit den Lungen, Herzen, Schwarten, recht fein zu Würfeln, nimmt Alles zusammen in eine Schüssel, thut 2 bis 3 Schöpflöffel voll von der Brühe, worin es gesotten worden ist, nebst einem Gläschen Wein, etliche klein geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebeln und nach Gutdünken Salz, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken und Majoran dazu, rührt Alles wohl untereinander, füllt es in sauber geputzte Schweins- oder Rinds-Därme, verwellt sie wie gewöhnlich in Wasser oder besser in der Brühe, worin das Fleisch

Digitized by Google

gekocht worden ist, und hängt sie einige Tage in den Rauch, so kann man sie hernach kalt essen. Auf die nehmliche Art werden auch Leberwürste zum Warmessen gemacht, nur daß etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen, und der Wein weggelassen wird.

Eine Netzwurst.

Man nimmt 1 oder auch anderthalb Pfund gutes Schweine- oder Kalb-Fleisch, schneidet dieß zu kleinen Brockelein, macht Haut und Beine rein davon, hackt es mit einer Zwiebel und ein wenig Petersilie zusammen klein, thut 4 Loth fein geschnittenen frischen Speck dazu, und rührt Alles in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und dem Gelben von 4 Eyern nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm recht untereinander. Nun wird ein frisches Kalbsnetz genommen, dasselbe auf ein Brett ausgebreitet, dann an einem Ende desselben von der Fülle eingefüllt, und immer in das Netz in der Dicke einer Leberwurst eingewickelt. Das Ende aber näht man zu, bindet es unten und oben mit einem starken Bindfaden wie eine andere Wurst, und läßt es in halb Wasser und halb Milch eine Viertelstunde langsam sieden. Dieß kann auch nur in lauterm Wasser geschehen, worin man alsdann ein paar Zwiebeln und ein Lorbeerblatt mitkochen muß. Ist die Wurst nun fertig, so wird sie in einem verklopften Ey umgekehrt, mit geriebenem Milch- oder auch gewöhnlichem Brod stark überstreut, und im Schmalz gelb gebacken, worauf man nun die Fäden herausnimmt. — Diese Art Würste kann zu Gemüsen oder auch zum Salat gegeben werden.

Schwarten-Magen.

Man kocht einige Pfund Schweinefleisch vom Kinnbacken und Halsstück weich, schneidet es fein gewürfelt, nimmt etliche Löffel voll gehacktes Bratwurst-Fleisch, ein Glas Schweins- oder Kalbs-Blut, Salz, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken und Majoran nach Gutdünken dazu, rührt es wohl untereinander, füllt es in einen Schweinsmagen oder in einen weiten Rindsdarm, läßt es langsam wie andere Würste verwellen, thut ihn heraus, und stupft (sticht) ihn mit einer Spicknadel, alsdann legt man ihn zwischen 2 hölzerne Teller, beschwert ihn, läßt ihn über Nacht stehen, hängt ihn 3 oder 4 Tage in Rauch auf, nimmt ihn dann wieder ab, und nun ist er zum Essen fertig.

Cervelatwürste.

Man schneidet von einem frischen Schweinen-Schinken das magere Fleisch sauber von allen Flechsen ab, thut Pfeffer, Salz, Gewürznelken und ein wenig Basilicum dazu, hackt es recht fein, stoßt es, wenn es gehackt ist, in einem Mörser, schneidet dann ein gutes Stück frischen Speck, ganz klein gewürfelt, thut ihn nebst etwas Kümmel an das Fleisch, knätet es mit beyden Händen recht durcheinander, stopft es recht fest in weite Rindsdärme, und räuchert sie.

Würstlein ohne Därme auf Gemüse zu geben.

Ein Pfund gutes junges Schweinefleisch (am besten ist's von dem Bauchlappen oder vom Hals) wird, nachdem die Schwarte zuvor davon geschnitten worden ist, klein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, ein halbes Viertelpfund (4 Loth) frischer Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer, nebst einer fein

Digitized by Google

geschnittenen Zwiebel dazu genommen, dieß Alles zusammen nebst dem gehackten Fleisch mit einem kleinen Trinkglase frischem Wasser angerührt, auf ein Brett Mehl gestreut, und so viel von der Masse herausgenommen, daß es eines starken Fingers dicke und eben so lange Würstchen gibt. Wenn alle beysammen sind, wird in einer Omelette-Pfanne oder in einem andern breiten Geschirr Butter gelb macht, nun werden die Würstchen darein gelegt, und wenn sie auf beyden Seiten gelb gebacken sind, zu dem Gemüse gegeben.

Braten.

Englischer Braten.

Das Fleisch muß vom Schooßstück, wo inwendig der Schlacht- oder Lindenbraten liegt, und von einem wenigstens 4 bis 5 Tage geschlachteten guten fetten Ochsen seyn. Dieses Stück wird in einem Tuche stark geklopft, dann mit Salz, Pfeffer Gewürznelken eingerieben, mit einem spitzigen Messer hie und da Oeffnungen darein gemacht, daß auch inwendig hinein Salz und Gewürz kommt, nun an den Spieß gesteckt, vermittelst eines starken Bindfadens befestigt, mit 4 Bogen Papier doppelt umbunden, dann an's Feuer gebracht, und mit zerlassener Butter begossen. Das Feuer darf nicht zu schnell seyn, damit der Braten langsam fertig wird. Er muß 4 Stunden braten. Eine

Digitized by Google

halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, auf die Jus (Brühe), welche vom Braten ablauft, wohl Acht gegeben, daß nichts davon verloren geht, und der Braten fleißig damit begossen, daß er eine hübsche gelbe Farbe bekommt, auch die Jus in der Bratpfanne gut erhalten, daß sie nicht schwarz wird. Wenn der Braten angerichtet ist, läßt man die Jus durch ein Sieb laufen, schöpft das Fett ab, und gießt dieselbe über den Braten. — Dieß ist die wahre Englische Art. Das kleinste Stück, welches hiezu genommen wird, muß 6 bis 8 Pfund schwer seyn; je größer es ist, desto delikater wird der Braten.

Junge Enten mit Weinbeeren (Zibeben und Rosinen) gefüllt.

Die Enten werden wie gewöhnlich geputzt, und die Eingeweide ganz, auch das Herz herausgenommen, und sauber ausgewaschen. Hierauf siedet man ein Viertelpfund große, und eben so viel kleine Rosinen (Weinbeeren) mit einem halben Schoppen Wein, und ein wenig Gewürznelken ganz kurz ein, thut 4 Loth geschälte und entzwey geschnittene Mandeln dazu, füllt die Enten damit ein, näht sie unten und oben fest zu, salzt sie außen nur ein wenig ein, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, legt sie auf ein irdenes Plättchen, worin ein wenig Wasser ist, und bratet sie in einem Brat-Oefchen oder Backofen schön gelb. Von dieser Fülle können auch Gänse gefüllt werden.

Junge Gänse auf englische Art.

Der wie gewöhnlich sauber geputzten jungen Gans haut man Hals und Flügel nahe am Leibe ab, reibt sie mit Salz und Pfeffer von innen und

aussen ein, zweckt sie auf, und bratet sie am Spieß gelb. Nun wird folgende Sauerampfer-Sauce dazu gemacht: zu derselben stoßt man 2 Hände voll gewaschene Sauerampferblätter fein in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch, oder treibt ihn durch ein Haarsieb, nimmt ihn in ein Geschirr, ein Stück frische Butter nebst ein wenig Zucker darein, rührt dieß zusammen auf Kohlen zu einer Sauce, und gibt solche besonders zu der Gans. — Auf eben diese Art können auch gebratene Tauben und junge Hühner gegeben werden.

Hammelsschale auf gewöhnliche Art gedämpft.

Wenn diese wohl geklopft und die Flechse, welche in dem einen Theil der Schale durchlauft, herausgeschnitten ist, kehrt man länglichte Stückchen Knoblauch in Pfeffer und Salz um, spickt die Schale damit, steckt auch, wenn man's liebt, Salbeyblätter dazwischen, reibt sie mit dem übrigen Gewürz auf beyden Seiten ein, legt sie in ein Geschirr, worauf ein Deckel paßt, gießt 2 Schoppen Wasser darüber, läßt sie auf starken Kohlen oder schwachem Feuer stark kochen, bis das Wasser zu Fett eingekocht ist, wendet sie, wenn sie auf einer Seite gelb ist, auf die andere, gießt, im Fall sie zu viel Fett hat, dieses ab und einige Löffel voll Wasser daran, und bratet sie immer bey kurzer Sauce fort, bis das Fleisch mürbe ist.

Hammelsrücken als Rehziemer.

Von einem Hammel wird der Rücken eben so wie ein Rehziemer abgehauen, wohl geklopft und gehäutelt, an den Orten, wo er nicht fett ist, mit Speck gespickt, mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken eingerieben, auf ein Kreutz gelegt, im Ofen gebraten, und eine Sardellen- oder Zitronen-Sauce

dazu gegeben. — Er kann auch ein paar Tage eingebaitzt werden.

Anmerkung. Es ist sehr gut, wenn man zu den Braten, welche man im Ofen bratet, von Eichenholz Kreutze machen läßt, welche zu den Schüsseln oder Bratpfannen passen; es macht die Braten schön gelb, sie verbrennen nicht so leicht, und dürfen auch nicht umgewandt werden.

Hammelsschlegel als Rehschlegel zu geben.

Ein Hammelsschlegel, der aeklopft, gespickt, mit Kräutern und Salz, oder Gewürz und Salz recht eingerieben und in Essig gebaitzt wird, erhält den Geschmack eines Rehschlegels, wenn er auf die nehmliche Art gebraten wird.

Hirschziemer zu dämpfen.

Es ist gleichgültig, ob man dazu den hintern oder vordern Ziemer nimmt, auch ob er gebaitzt oder nicht gebaitzt ist; man wascht und häutelt ihn, hackt folgende Kräuter fein, ein wenig Thymian, etwas mehr Basilicum, Petersilie, Chalotten- oder eine andere Zwiebel und ein Stückchen Zitronenschale, mengt, wenn sie fein sind, ein wenig Pfeffer und Salz darunter, schneidet dann kleine eines Fingers dicke und lange Stückchen Speck, kehrt solche darin um, und besteckt den Ziemer stark damit. Die Oeffnungen dazu macht man mit einem spitzigen Messer oder Hölzchen, thut hierauf in ein Geschirr, das zu dem Ziemer paßt, dünne Speckscheiben, ein paar Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein wenig gelbe Rüben, Sellerie- und Petersilien-Wurzeln, legt den Ziemer darauf, gießt eine halbe Maaß rothen Wein nebst einem Schoppen Wasser daran, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange dämpfen, bis der Ziemer weich ist. Alsdann röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in Butter braun, und brennt 2 Loth Zucker, thut beydes an die

d by Google

Sauce, und hilft ihr, wenn sie zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein oder Wasser nach, treibt vor dem Anrichten die Sauce durch einen Seiber, schöpft das Fett oben ab, richtet es dann erst über den Ziemer an, und streut klein geschnittene Zitronenschale darüber. Sollte die Sauce nicht rezent genug seyn, so kann noch der Saft von einer Zitrone daran gedrückt werden.

Gefüllte Hirschbrust.

Dieß muß eine Brust seyn, welche vom Schuß nicht verdorben ist. Man wässert dieselbe wohl aus, blanschirt sie nachher auf dem Rost oder auch in siedendem Wasser, und durchbricht sie dann pünktlich. Sind fleischige Stückchen Wildbret vorräthig, so nimmt man es zum Hacken, im Ermanglungsfall aber fettes Schweinefleisch; wenn es Wildbret ist, muß auch ein Viertelpfund frischer Speck genommen werden. Ist dieß nun mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein gehackt, so macht man es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und etlichen Eßlöffeln voll saurem Rahm und einem Ey untereinander, füllt dann die Brust, verwahrt sie wohl mit Bindfaden oder kleinen hölzernen Stecklein, siedet sie in halb Essig und Wasser mit Salz, spickt sie nun erst mit klein geschnittenem Speck, vermengt Pfeffer, Salz und Semmelmehl, überstreut die Brust damit, legt sie auf eine Schüssel oder Bratpfanne, gießt von der gesottenen Brühe daran, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn über die Brust, und bratet sie schön im Ofen. Sie kann auch an den Spieß gesteckt werden, daher wird sie nur halb fertig gesotten. Dieser Braten wird entweder zum Salat — oder in einer Sardellen-Sauce gegeben.

Junge Hühner auf englische Art.

Zwey bis drey zuvörderst hübsch dressirte junge Hühner werden mit zerlassener Butter begossen, gesalzen und in einem Brat-Oefchen schön gelb gebraten, dann reibt man die braune Rinde von 2 Wecken (Semmeln) auf einem Reibeisen ab, verklopft 3 Eygelb, bestreicht die Hühner damit, und bestreut sie mit dem geriebenen Brod, stellt sie wieder ein wenig in den Ofen, bis die Eyer angezogen haben, und begießt sie dann mit der Butter.

Gefüllte junge Hühner auf französische Art.

Die jungen Hühner werden ausgenommen, die Lebern fein gehackt, 20 — 24 fein gehackte Chalottenzwiebeln mit 4 Loth Butter weich gedämpft, fein gehackte Petersilie, ein wenig frischer feiner Esdragon, 2 Loth zuvor gereinigte, in ein wenig Fleischbrühe gekochte und gehackte Morcheln, Salz, ein wenig feiner Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan. Alles dieß rührt man mit den Lebern gut durcheinander, löst die Haut von der Brust, wie zu den gefüllten Tauben ab, füllt sie mit Obigem, bindet sie zu, dressirt und salzt sie, und bratet sie langsam.

Junge Hühner mit Häring gespickt.

Wenn die Hühner geputzt, das Brustbein durchgebrochen, der Hals abgeschnitten und dieselben schön dressirt sind, blanschirt man sie ein wenig und legt sie auf ein Brett, putzt den Häring, welcher zuvor eine halbe Stunde in frischem Wasser gelegen haben muß, und gräthet ihn aus, schneidet der Länge nach dünne Stückchen davon, und spickt die Hühner damit, zerläßt dann in einer Kastrol oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter, legt die Hühner darein, dämpft sie ein

wenig, und gießt gleich, damit sie weiß bleiben, einen Löffel voll von der Brühe, worin sie blanschirt worden sind, daran, thut hierauf den übrigen Häring, ein wenig Semmelmehl, Zitronenschalen, ganze Peterstilie, den Saft von einer halben Zitrone und einige Stückchen ganze Muskatblüthe an die Sauce, und läßt sie so lange kochen, bis die Hühner weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Bey dem Anrichten treibt man die Sauce durch einen Seiher. Daß kein Salz dazu kommt, versteht sich von selbst.

Anmerkung. Es können auch alte Hühner auf diese Art zubereitet werden, nur müssen solche länger gesotten seyn, ehe man sie spickt.

Hühner auf italienische Art in Oehl gebacken.

An den sauber geputzten jungen Hühnern läßt man Kopf und Füße, schneidet sie hierauf in der Mitte von einander, doch so, daß Kopf und Hals an der einen Hälfte bleiben, legt sie dann in ein Geschirr, streut Salz darüber, nimmt von allen Arten ganz grob gestoßenes Gewürz, ein paar Lorbeerblätter, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Thymian, und grob geschnittene Peterstilie dazu, gießt dann halb Essig und halb Wasser darüber, läßt es so 3 Stunden stehen, macht alsdann Oehl heiß, trocknet die Hühner aus der Marinade (Baitze) ab, überstreut sie mit gewöhnlichem Mehl und etwas Salz, beydes untereinander gemengt, und backt sie schön gelb. Wenn sie fertig sind, werden sie mit gebackener Peterstilie belegt, und warm aufgetragen.

Gebratene Hühner mit Stachelbeeren.

Wenn die jungen Hühner rein geputzt, dressirt, in heißem Wasser etwas blanschirt, und ein wenig gesalzen sind, steckt man sie an den Spieß, be-

Digitized by Google

gießt sie fleißig mit zerlassener Butter, bratet sie schön gelb, nimmt sie dann auf eine Platte, und erhält sie warm. Zur Sauce dämpft man für 2 Hühner eine starke Hand voll Stachelbeeren, welche mehr reif als unreif sind, ein wenig in einem Stückchen Butter, röstet in einem andern Geschirr einen halben Kochlöffel Semmelmehl in einem Stückchen Butter, streut es an die Beeren, gießt einen halben Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut so viel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es ein wenig kochen, und richtet sie über die Hühner, oder besonders in einen Saladier an.

Anmerkung. In der Sauce darf nicht viel gerührt werden, damit die Beeren ganz bleiben.

Junge Hühner im Netz gebraten.

Wenn die jungen Hühner geputzt sind, steckt man einem jeden ein Stückchen in Salz umgekehrte Butter in den Leib, dressirt sie, theilt ein frisches Kalbsnetz in 2 Theile, wickelt in jeden Theil ein junges Huhn, wenn es zuvor gesalzen ist, ein, näht es ganz leicht zu, und bratet sie am Spieß; wenn das Netz Farbe hat, sind sie fertig, und werden sammt dem Netz auf eine Platte angerichtet, die Hühner bleiben auf diese Art nicht nur weiß, sondern auch saftiger.

Junge Hühner in einer Kachel zu braten.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, geputzt, dressirt und eingesalzen sind, zerläßt man in einer Kachel ein Stückchen Butter, legt die Hühner auf die Brust zuerst hinein, legt sie, wenn sie auf einer Seite gelb sind, auf die andere, thut eine kleine Zwiebel und 2 ganze Gewürznelken daran, deckt sie zu, bis sie auf beyden Seiten gelb sind, und gießt dann immer nur ein wenig Wasser daran,

Digitized by Google

daß ſie eine kurze Sauce haben; wenn ſie klein ſind, ſind ſie in einer ſtarken Viertelſtunde fertig.

Ein gehackter Kalbsſchlegel.

Von 2 bis 3 Pfund Kalbfleiſch vom Schlegel macht man die Haut und die Sehnen weg, ſchneidet es klein, und hackt es mit einem Viertelpfund Ochſenmark fein, reibt von 2 Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in ſüße Milch ein, rührt 3 Eyer und ein Stückchen Butter untereinander wie zu gerührten Eyern, thut dieſes nebſt den zuvor feſt ausgedrückten Semmeln zu dem Gehackten, und hackt es zuſammen noch einmal durch, rührt hierauf in einer Schüſſel anderthalb Viertelpfund friſche Butter oder auch halb Rindsſchmalz (Schmälzbutter) leicht, ſchlägt 2 ganze und 2 gelbe Eyer daran, thut das Gehackte nebſt Salz, ein wenig Muskatnuß und Pfeffer dazu, und arbeitet es untereinander, ſtreut alsdann Mehl auf ein Backbrett, nimmt die Maſſe darauf, formirt ein Schlegelchen davon, beſtreicht ein Plättchen mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, legt das Schlegelchen darauf, überſtreicht es mit zerlaſſener Butter, ſpickt es mit geſchälten, fein länglicht geſchnittenen Mandeln, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Es wird eine Sauce von Champignons (eßbaren Erdſchwämmen) dazu gegeben, welche ſchon im erſten Theil dieſes Kochbuchs angezeigt iſt. Er kann auch zum Salat oder mit einer andern Sauce aufgeſetzt werden.

Ein Kalbsſchlegel im Backofen auf italieniſche Art.

Wenn der Kalbsſchlegel ein wenig geklopft und gehörig zugerichtet iſt, ſchneidet man 4 Loth Speck und eben ſo viel oder etwas mehr magern

Schinken eines kleinen Fingers dick und lang, nimmt einige Chalottenzwiebeln, etwas Knoblauch (nur nicht viel), Basilicum, Thymian, Petersilie, (dieß zusammen muß eine ziemlich große Portion seyn), schneidet dieß Alles fein zusammen, thut die Hälfte davon nebst Salz und Pfeffer unter den geschnittenen Speck und Schinken, durchspickt den Schlegel damit, legt in ein Geschirr, worein der Schlegel paßt, ein paar Stückchen Speck, thut die andere Hälfte von den Kräutern nebst Salz, Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern darein, legt den Schlegel darauf, gießt ein Viertelpfund Provencerdhl darüber und ein Glas voll weißen Wein daran, deckt das Geschirr zu, setzt es in den Backofen, läßt es 3 Stunden dämpfen (dünsten), wendet den Braten während dieser Zeit einigemal um, richtet ihn, wenn er fertig ist, auf eine Platte an, gießt das Fett rein ab, drückt dann an die wenige Sauce den Saft von einer Zitrone, und gießt die Sauce über den Schlegel. — Er ist kalt und warm sehr gut.

Gebackenes Kalbfleisch auf Flamändische Art.

Hiezu schneidet man von einem Kalbsschlegel ganz dünne Blättchen, macht das Häutchen davon, klopft sie mit einem Messer recht durch, überstreut sie mit Pfeffer und Salz, , läßt sie eine Zeitlang liegen, überstreut sie dann mit Mehl, wendet sie erst in verrührten Eyern, dann in geriebenem Brod um, und backt sie schnell in heißem Schmalz, aber nur lichtgelb. Beym Auftragen, welches gleich geschehen muß, garnirt man es mit gebackener Petersilie.

Digitized by Google

Gespickter Nierenbraten.

Von einem Nierenbraten schneidet man den Nieren heraus, hackt die starken Rückgrat Knochen davon, häutelt und spickt den Braten mit dünnem Speck, wickelt den Lappen auf, und befestigt ihn mit kleinen Hölzchen, oder schneidet ihn ganz ab, überstreut den Braten mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken, legt ihn einige Stunden oder auch über Nacht in Essig, worin eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Rädchen Zitronen sind, steckt ihn alsdann an einen Spieß, bratet ihn wie gewöhnlich, thut die Marinade (Baitze) in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser dazu, thut immer Kohlen unter die Pfanne, damit die Sauce Farbe bekommt, gießt kurz vor dem Anrichten einige Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, und richtet sie durch einen Seiher an.

Anmerkung. Wenn der Braten ein wenig angezogen hat, übergießt man ihn mit zerlassener Butter, und dann, wann er anfangt gelb zu werden, immer mit der Sauce aus der Bratpfanne.

Ein Nierenbraten auf Englische Art.

Dieß muß ein starker (großer) Nierenbraten und der sogenannte Lappen davon geschnitten seyn. Man legt ihn in ein langes Geschirr, verstoßt einige weiße Pfefferkerne, eben so viel Gewürznelken und etwas Muskatblüthe, nimmt ein wenig Salz dazu, macht mit einem spitzigen Messer hie und da Oeffnungen in den Braten, thut von dem Gewürz hinein, gießt soviel süße Milch darüber, daß er bedeckt ist, streut das übrige Gewürz in die Milch, schneidet ein paar Lorbeerblätter, Basilicum, Thymian, und einige Zwiebeln blattweise, von allen Arten Wurzeln ebenfalls fein, thut Alles zusammen in die Milch, läßt es zugedeckt über Nacht stehen, nimmt am andern Tage zwey

Stunden vor dem Anrichten den Braten heraus, trocknet ihn mit einem leinenen Tuche ab, salzt ihn, steckt ihn an den Spieß, überstreut ihn mit weißem Mehl, begießt ihn, sobald er am Feuer ein wenig angezogen hat, fleißig mit zerlassener Butter, richtet ihn, wann er eine schöne Farbe hat, auf eine Platte an, und gießt von der Jus (Brühe) durch den Schaumlöffel darüber. Auf diese Art ist der Braten sehr delikat.

Niernbraten mit einer Kruste auf französische Art.

Von einem 4 bis 5 pfündigen Niernbraten haut man den Rückgrat ganz heraus, gibt ihm eine hübsche Form, bindet ihn zusammen, salzt ihn, begießt ihn mit Fett, und macht ihn in einem Brat-Ofen nicht ganz fertig. Alsdann dämpft man eine Zwiebel in 8 Loth Butter weich, thut ein wenig fein gehackte Petersilie dazu, weicht 2 abgeschälte Wecken (Semmeln) in Milch ein, drückt sie, wann sie weich sind, gut aus, nimmt dieß zu den Kräutern, schlägt 4 bis 5 Eyer dazu, salzt es, und thut ein wenig feinen Pfeffer daran, rührt dieß durch einander, bestreicht den Braten mit 2 verklopften Eyern, und streicht die Farce eines starken Messerrückens dick auf die obere Seite des Bratens, bestreicht ihn mit Eyern, streut geriebenes Schwarzbrod darauf, und macht ihn dann vollends im Backofen fertig.

Gutes Rindfleisch anstatt des Bratens zu geben.

Es wird ein Stück Rindfleisch von 3 bis 4 Pfund von der kurzen Rippe (Rippe ohne Deck) genommen, die stärksten Knochen unten abgehauen, das Fleisch geklopft, das Unreine abgeschabt, mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe eingerieben, in eine flache Kachel, welche einen passenden Deckel hat, eines Hühner-Eyes groß Butter gethan, das Fleisch darauf gelegt, zugedeckt, oder noch besser,

Digitized by Google

ein Streifen von Papier vorher darum gelegt, daß kein Dampf heraus kann, auf Kohlen so lange gedämpft, bis das Fleisch gelb ist, dann ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser nebst einem halben Schoppen Wein daran gegossen, und ganz kurz eingekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein halber Schoppen saurer Rahm daran gethan, und wenn das Fleisch angerichtet ist, dasselbe mit ein wenig klein geschnittener Zitronenschale überstreut.

Hammelsbrust mit frischen Kukummern.

Aus der Brust haut man eines Fingers lange und zwey Finger breite Stückchen, sezt solche mit dem gehörigen Salz, ganzen Kräutern, einer Zwiebel und 2 Lorbeerblättern zu, und siedet sie weich, schält hierauf 4 Kukummern von mittlerer Größe, schneidet sie zu 4 Theilen, macht das Innere davon, und das andere zu kleinen Stückchen, schneidet 4 Loth mageren Schinken darunter, dämpft in einem ziemlich großen Stück Butter eine fein geschnittene Zwiebel, nimmt die Kukummern und den Schinken nebst etwas Pfeffer und Salz dazu, läßt es eine Zeitlang fortdämpfen, streut ein wenig Mehl darüber, gießt hierauf recht gute Fleischbrühe daran, und kocht es so lange fort, bis die Kukummern weich sind. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, das weichgesottene Fleisch auf ein Brett gelegt, mit Pfeffer, Salz und geriebenem Brod überstreut, der Rost mit etwas Fett überfahren, das Fleisch schön gelb grillirt, dann das Gelbe von 3 Eyern mit dem Saft einer halben Zitrone nebst fein geschnittener Peterstlie recht verrührt, die Kukummern-Sauce langsam daran gegossen, dieselbe sogleich auf eine Platte angerichtet,

Digitized by Google

und das grillirte Fleisch schön darauf gelegt, daß es recht warm zu Tische kommt.

Schinken mit einer Brodkruste.

Dieser wird ebenfalls wie der Westphälische Schinken einige Tage gewässert, nachdem er zuvor rings herum gereinigt und abgeschnitten worden ist, nur die Schwarte bleibt darauf. — Alsdann schneidet man in einen hohen Topf oder Hafen, worin der Schinken Platz hat, 8 Loth frisches Nierenfett, nimmt von allen Gattungen Kräutern dazu, setzt den Schinken darein, gießt halb süße Milch und halb Wasser darüber, laßt ihn darin kochen, bis er weich ist, legt ihn, sobald er darin abgekühlt ist, auf ein Brett, zieht die Schwarte davon, trocknet ihn mit einem Tuche ab, vermengt eine starke Hand voll Weißbrod- (Semmel-) Brosamen mit Zucker, Zimmet, Gewürznelken und geriebenen Zitronenschalen, bestreicht den Schinken mit einem verklopften Ey, nimmt ihn auf eine Platte oder in eine Bratpfanne, worüber man passende Hölzchen legt, überstreut ihn mit dem angezeigten vermengten Brod, begießt ihn mit etwas zerlassener Butter, und backt ihn dann im Backofen gelb. Vor dem Auftragen wird er mit Laubwerk und geschnittenen Zitronen garnirt, und eine Kirschensauce dazu aufgestellt.

Ein Schinken im Ofen zu backen.

Der Schinken muß 24 Stunden in lauem Wasser liegen, daß er recht ausgewässert wird. Man putzt ihn nach diesem sauber, macht die Haut unten und oben ab, nimmt ihn in ein mit einem Deckel versehenes Geschirr, deckt dasselbe unten mit Speck, thut den Schinken darauf, belegt ihn rings und oben mit Kalbfleisch, bedeckt ihn überdieß wieder mit Speckscheiben, nimmt dann von

allen Arten Wurzeln, einige blattweise geschnittene Zwiebeln, feine Kräuter von allen Gattungen, einige Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz, einige Korianderkerne und eine Bouteille recht guten Wein (Champagner ist dazu am besten) darein, deckt das Geschirr zu, macht von grobem Taig einen Reif darum, damit kein Dunst (Dampf) herausgeht, setzt ihn 3 Stunden in einen heißen Backofen, läßt ihn in dem Geschirr kalt werden, ehe er geöffnet wird, bricht dann eine Serviette auf eine Platte, und legt den Schinken sammt dem Speck darauf, das Uebrige bleibt weg. Vor dem Auftragen wird das Bein unten eingemacht, und eine Manschette von Papier, welche nach Belieben ausgeschnitten werden kann, herumgewickelt.

Westphälischer Schinken gebraten.

Dieser Schinken wird, wenn zuvor alles Unreine abgeschnitten und die Schwarte abgestreift ist, 4 Tage im frischen Wasser ausgewässert, demselben jeden Tag frisches Wasser gegeben, der Schinken hierauf noch über Nacht in süße Milch gelegt, am folgenden Morgen mit Wasser abgeklöst, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingestreut, und am Spieß saftig gebraten. Wenn er mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwickelt wird, kann er auch im Backofen gebraten werden. — Zur Sauce stoßt man einen Schoppen (etwa ein Pfund) dürre Kirschen, setzt solche mit halb Wasser und halb Wein nebst der Rinde eines ganzen Kreutzerwecks (Semmel) auf Kohlen, läßt es kurz einkochen, treibt es mit anderthalb Schoppen Wein durch ein Haarsieb, thut gestoßenen Zimmet, ein wenig Gewürznelken und soviel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es noch eine Zeitlang kochen, und stellt die Sauce beson-

Digitized by Google

ders zu dem Schinken auf. — Dieser wird trocken auf eine Platte gelegt, und mit Laubwerk garnirt.

Schweins-Nieren zu braten.

Wenn die Nieren gewässert, gehäutelt, der Länge nach von einander geschnitten, dann auf beyden Seiten mit klein geschnittenem Speck gespickt, und mit Pfeffer, Salz und ein wenig Gewürznelken überstreut sind, zerläßt man in einem breiten Geschirr Butter, legt die gespickten Nieren darein, streut, wenn sie halb fertig sind, etwas geriebene Semmeln oder geriebenes Schwarzbrod darüber, bratet sie vollends fertig, aber ja nicht hart, damit sie recht saftig bleiben, und richtet sie an. Es kann Zitronensaft darauf gedrückt werden, oder man kann sie auch ohne diesen zum Salat geben.

Anmerkung. Die Niern können auch ganz gelassen, gespickt und über Nacht in Essig gelegt werden, worin Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Zitronenrädchen, Pfeffer, Gewürznelken und Salz sind, dann aber werden sie an einem kleinen Spießchen mit Semmelmehl und Salz überstreut, gebraten. In die Bratpfanne nimmt man die Marinade mit etwas Wasser, und übergießt die Nieren fleißig mit Butter, dann sind sie fertig.

Gefülltes Spanferkel.

Wenn dieß gehörig geputzt ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, blanschirt (s. hinten die Erklärung der Wörter) die Leber, Lunge, und das Herz ein wenig, nimmt noch ein Stückchen Kalbs-Lunge und Leber dazu, siedet ein Viertelpfund gewürfelt geschnittenen frischen Speck in süßer Milch, hackt dann dieß Alles zusammen mit etwas Zwiebeln, Petersilie und Majoran klein, weicht ein in Würfeln geschnittenes Milchbrod oder einen halben Weck in süße Milch ein, thut es mit dem Schaumlöffel auch an das Gehackte, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 6 Eyern an, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskat-

nuß dazu, füllt das Spanferkel damit, näht es zu, stupft es mit einer Spicknadel recht, steckt es an den Spieß oder setzt es in einen Backofen, überfährt es zuvor wohl mit einer Speckschwarte, und bratet es schön rösch und gelb. — Damit es keine Blasen bekommt, ist das Stupfen sehr nothwendig.

Anmerkung. Wenn man ein geputztes Spanferkel vor dem Braten eine Viertelstunde in starkes Salzwasser legt, so wird es viel kräftiger und schmackhafter.

Spanferkel auf französische Art gefüllt.

Ist dieses wie das vorhergehende geputzt und zum Braten gerichtet, so schneidet man das Gedäusche roh, nimmt eine große Zwiebel, etwas Petersilie, ein Viertelpfund in Würfel geschnittenen frischen und in Milch gesottenen Speck, ein wenig Knoblauch, etliche Champignons (eßbare Erdschwämme) oder Morcheln, 4 Loth gewässerte und ausgegräthete Sardellen, hackt dieß zusammen recht fein, mengt es mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einem in Wasser eingeweichten, fest ausgedrückten und in Butter gedämpften Weck (Semmel) untereinander, füllt den hohlen Leib des Spanferkels damit, näht denselben zu, und bratet es am Spieß oder im Backofen gelb. Am Spieße muß es fleißig mit einer Speckschwarte oder mit einem reinen Federwische überfahren werden, daß keine Blasen aufkommen, im Backofen aber ist dieß nur ein paar Mal nöthig. Nun wird das Spanferkel auf die zum Auftragen bestimmte Platte gesetzt, mit Blumen oder Laubwerk geziert, und dem Ferkel eine Zitrone oder ein kleiner Apfel in den Mund gesteckt.

Tauben gefüllt und gebraten im Kaputrock.

Wenn die Tauben rein geputzt, Hals und Flügel abgeschnitten, und auf der Brust durchgebro-

Digitized by Google

chen ſind, macht man die Fülle von 4 Loth friſchem Speck, eben ſoviel magerm geſottenem Schinken, ein wenig Knoblauch, einem Stückchen Zwiebel, etwas Peterſilie, Baſilicum und den Taubenlebern, hackt Alles dieß zuſammen fein, und rührt es mit dem Gelben von 3 Eyern an. Iſt die Fülle durch den Schinken nicht genug geſalzen, ſo thut man noch etwas Salz nebſt Pfeffer und Muskatnuß daran, füllt die Tauben damit, näht ſie zu, ſchneidet Stückchen Kalbfleiſch in der Größe einer Taubenbruſt, ſpickt ſolche wie einen Frikandeau (Frikando), legt ſie auf die Tauben, ein Stückchen Speck darüber, umbindet ſie mit einem Faden, und bratet ſie langſam am Spieß. Sie können auch in einem breiten Geſchirr in Butter gelb gedämpft werden. Wenn ſie angerichtet ſind, ſchöpft man das Fett ab, drückt Zitronenſaft darauf, und garnirt ſie mit Peterſilie.

Gebaitzte Tauben auf franzöſiſche Art.

Die Tauben (6 bis 8) werden dreſſirt, die Haare über einem ſtarken Kohlfeuer abgebrennt, und hübſch geſpickt. Alsdann ſchneidet man zwey Zwiebeln, 1 kleine gelbe Rübe, 1 Sellerie- und Peterſilien-Wurzel zuſammen, dämpft es in einem Viertelpfund Butter weich, gießt eine halbe Maaß Eſſig daran, thut 4 bis 5 Wachholderbeere, 10 bis 12 ganze Pfefferkerne, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Zitronenſchale, ein wenig Thymian und das Mark einer von den Kernen geſäuberten Zitrone, nebſt 5 bis 6 Gewürznelken dazu, läßt dieß ein wenig kochen, und gießt es kochend heiß über die Tauben, läßt ſie 2 Tage in dieſer Baitze liegen, und bratet ſie wie Feldhühner. Man kann ſie auch für dieſe geben.

Sulzen, Cremes, Gelees und Compotes.

Blanc Manger (Blan Manschee).

Man klopft 4 Loth Hausenblase, schneidet sie fein, und löst sie mit einem halben Schoppen Wasser auf. Hierauf macht man eine halbe Maaß gute Milch siedend, thut anderthalb Viertelpfund süße und ein Loth bittere fein gestoßene Mandeln, ein Stückchen ganzen Zimmet, ein wenig Zitronenschale, die aufgelöste Hausenblase und Zucker, bis es seine gehörige Süße hat, dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es durch eine Serviette, und gießt es auf eine Porzellanschale oder in eine Form. Wenn man sie roth haben will, so legt man, so lang es noch warm ist, ein Stückchen spanischen Flor darein, und läßt ihn darin liegen, bis die Farbe genug herausgezogen ist.

Blanc Manger mit Chocolade.

Dieses wird wie das vorhergehende gemacht, aber nur ein Viertelpfund Mandeln dazu genommen. Wenn es durch eine Serviette gepreßt ist, so rührt man ein Viertelpfund geriebene und gesiebte Chocolade darunter.

Blanc Manger mit Pistazien.

Statt der Chocolade können auch für 8 bis 10 Kreutzer Pistazien genommen werden; diese werden wie die Mandeln geschält, so fein als möglich geschnitten

oder gehackt, und nach dem Durchpressen wie die Chocolade darunter gerührt.

Blanc Manger von Reis.

Man setzt eine Maaß süßen Rahm, nebst einem Stückchen ganzem Zimmet und Zucker auf Kohlfeuer, nimmt, wenn es gesotten hat, den Zimmet heraus, streut so viel feines Reismehl darein, bis es anfängt, dicklicht zu werden, schneidet 2 Loth Zitronat fein, thut denselben nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitrone dazu, und läßt es langsam kochen. Nun wird eine Form mit frischem Wasser naß gemacht, die Creme darein gegossen, und dieselbe, wann sie fest ist, auf eine Platte gestürzt, mit Zitronat garnirt und zu Tische gegeben.

Kann man kein Reismehl bekommen, so wird trockener Reis, welcher zuvor mit einem leinenen Tuche abgerieben worden ist, gestoßen und gesiebt.

Kalboschlegel gesulzt auf andere Art,
etwas leichter als im ersten Theil.

Wenn von dem Schlegel das Schlußbein abgelöst, und die Röhre unten abgehauen, derselbe ringsum abgehäutelt, und in einem reinen Tuche wohl geklopft ist, schneidet man eines Federkiels dicke Stückchen Speck und magern Schinken (von jedem 4 Loth), wendet solche in geriebenen Kräutern und gestoßenem Gewürz um, durchspickt den Schlegel damit, belegt nun ein passendes Geschirr mit Speckscheiben, thut den Schlegel darauf, schneidet von einer Zitrone Rädchen darüber, bedeckt den Schlegel wieder mit Speckscheiben, nimmt von allen Arten Wurzeln und einige Zwiebeln, beydes geschnitten, 2 Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz, nehmlich Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer, Muskatblüthe nebst 4 zerhauenen Kalbs-

Digitized by Google

füßen, und wenn man etwas von Hühnerbeinen oder andern Knochen hat, auch diese dazu, setzt es auf Kohlen, läßt es zusammen langsam sieden, bis der Schlegel weich ist, stellt ihn dann sammt dem Sud auf die Seite, läßt ihn etwas abkühlen, legt hierauf den Schlegel auf eine Platte, schöpft das Fett sauber ab, gießt es durch einen Seiher in ein anderes Geschirr, nimmt einen Schoppen Wein, einen halben Schoppen Essig, und wenn es nicht über den Schlegel geht, vollends Wasser nebst Salz, wenn es nöthig ist, dazu, setzt es wieder auf Kohlen, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt denselben an die Sulz so lange, bis es sich von einander scheidet, gießt es dann durch ein Filtrirtuch oder durch eine Serviette, bis die Sulz hell ablauft. Wenn sie ganz kühl ist, wird davon auf die Platte neben um den Schlegel herumgethan, derselbe an einen kühlen Ort gesetzt, die zurückgebliebene Sulz, sobald sie fest ist, in schöne Stücke geschnitten und über den Schlegel gelegt, dieser auch mit Zitronen und Laubwerk geziert.

Anmerkung. Das schwere Fleischwerk ist nicht gut zum Einsetzen, weil es sehr mißlich im Umsturze ist. Es ist daher besser, wenn solche große Stücke gleich auf die Platte gelegt, und dann mit der Sulz garnirt werden. — Einsetzen heißt: die Sulz und das Fleisch in eine Form zum Umstürzen machen.

Gepreßte Schweinskopf-Sulz.

Man nimmt den Kopf vom Schweine nebst der Zunge entweder frisch bey'm Schlachten, oder aus dem Salz, wo man ihn nach Bequemlichkeit (und bey mehreren Schweinen dieselben nach und nach) machen kann, siedet ihn weich im Salzwasser, säubert ihn auf einer Platte von allem Unreinen, sieht besonders darauf, daß kein Bein oder Bein-

hen darein kommt, schneidet das Fleisch in länglicht grobe, eines halben Fingers dicke und eines ganzen Fingers lange Streifen oder Würfel, vermengt dasselbe mit gestoßenen Gewürznelken, Kardemumen, Pfeffer und Salz, belegt eine Serviette in der Mitte mit weich gesottenen Schweinsschwarten, legt das untereinander gemachte Fleisch darein, bindet sie mit einem Bindfaden zusammen, und hängt sie, an einem Stecken befestigt, wieder in die Brühe, von welcher zuvor das Fett abgeschöpft worden seyn muß, läßt sie noch eine starke Viertelstunde darin sieden, nimmt sie dann heraus, legt sie zwischen 2 Bretter, preßt sie mit Steinen oder Gewicht, nimmt das Fleisch, wenn es recht erkaltet ist, aus der Serviette, schneidet nach Gebrauch davon ab, macht fein geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz untereinander, gießt Essig und Oehl darauf, und gibt es besonders dazu. Das Geschnittene kann auch in eine Blase gefüllt, geräuchert und dann zu dürren Gemüsen gegeben werden.

Eine saure Sulz.

Acht geputzte und zerhauene Kalbsfüße nimmt man mit einem halben Pfund geraspeltem Hirschhorn in einen viermäßigen Hafen, gießt 1 Theil Wein, 2 Theil Essig und 1 Theil Wasser daran, thut von allen Sorten ganzes Gewürz, einige Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und die Schale nebst dem Saft von einer Zitrone dazu, setzt es an das Feuer, schäumt es fleißig ab, läßt es so lange kochen, bis die Füße weich sind und die Brühe bis auf 2 Maaß eingekocht ist, gießt sie dann durch einen Seiher, läßt sie über Nacht stehen, und schöpft das Fett davon ab. Den andern Tag wird die Sulz wieder heiß gemacht, von 4 Eyweiß

ein Schaum geschlagen, dieser unter die Sulz gerührt, bis sie wie eine Eyergerste aussieht, dann durch eine Serviette oder einen Filtrirhut gegossen, bis sie hell ablauft. Mit dieser Sulz kann alles Fleisch, Wildbret und Fische gesulzt werden. Die Art, wie gesulzt wird, ist öfters im Ersten Theile dieses Buchs angezeigt.

Wein-Sulz.

Zwey Loth Hausenblase klopft man recht stark, schneidet sie ganz fein, weicht sie einige Stunden in einen Schoppen laues Wasser ein, gießt hierauf 2 Schoppen guten Wein daran, bindet 6 ganze Gewürznelken, ein Stückchen ganzen Zimmet und für 2 Kreutzer Safran in ein Tüchlein, thut es nebst der Schale von einer Zitrone dazu, nimmt dieß Alles zusammen in eine messingene Pfanne oder Kastrol, läßt es so lange kochen, bis die Hausenblase völlig aufgelöst ist, und rührt es zuweilen mit einem silbernen Löffel um. Nun wird ein halbes Pfund Zucker zu kleinen Brockelein zerklopft, derselbe mit der Schale von einer Zitrone und dem Saft von 2 Zitronen in eine zinnerne Schüssel gethan, der siedende Wein darauf gegossen, und mit einem silbernen Löffel so lange umgerührt, bis der Zucker geschmolzen ist. Alsdann gießt man es durch ein Tuch auf Porzellanschalen, und läßt es an einem kühlen Orte stehen.

Weiße Sulz.

Sechs Eyer verrührt man mit einem kleinen Glase voll Rosenwasser, gießt eine halbe Maaß gute Milch dazu, nimmt es in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen, und gießt es durch einen Seiher auf eine tiefe Porzellanplatte. Hierauf nimmt man 4 Loth geschälte und klein

geschnittene Mandeln, für einen Kreutzer spanischen Flor, einen halben Eßlöffel voll Zucker und ein Gläschen Rosenwasser in ein Geschirr, läßt es ganz kurz einkochen, nimmt den Flor wieder heraus, richtet die Mandeln auf einen Teller zum Erkalten an, und garnirt nachher die Sulz damit.

Weiße Mandel-Sulz.

Man siedet 4 gewaschene Kalbsfüße mit 2 Maaß Wasser weich, gießt die Brühe durch einen Seiher, läßt sie erkalten, nimmt das Fett rein davon weg, gießt sie wieder in eine Kastrol oder in einen Fußhafen, nimmt die Schale von einer Zitrone, ein Stückchen ganzen Zimmet, und nach Gutdünken Zucker dazu, und läßt es zusammen eine halbe Stunde kochen. Inzwischen stoßt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit einem guten (vollen) Schoppen oder Quart süßem Rahm recht zart, so daß sie wie Mehl sind, nimmt sie in ein Geschirr, rührt sie mit der kochenden Brühe an, treibt es mit einander durch ein reines leinenes Tuch oder Haarsieb, und läßt es gestehen. Wenn man will, kann auch 1 Loth bittere Mandeln (welche jedoch, besonders in Menge, neuerlich von einigen Aerzten als schädlich für die Gesundheit erklärt worden sind) dazu genommen werden.

Weichsel-Sulz.

Man siedet 4 Kalbsfüße mit 6 Schoppen Wasser recht weich, gießt die Brühe ab, läßt sie über Nacht stehen, stoßt hierauf ein wohlgewogenes Pfund frische Weichseln sammt den Steinen in einem Mörser, thut sie in ein Geschirr, gießt einen Schoppen Wein daran, deckt sie zu, und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tag schöpft man das Fett von der Sulz weg, nimmt sie in eine Kastrol oder einen neuen Fußhafen, preßt den

Saft von den Weichseln durch ein Haarsieb, thut solchen nebst dem Saft von einer halben Zitrone, einigen ganzen Gewürznelken und dem gehörigen Zucker zu der Sulz, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, wascht hierauf 2 Eyer sauber, trocknet sie wieder ab, schlägt das Weiße zu einem leichten Schaum, rührt ihn nebst den Eyer-Schalen, welche zerdrückt seyn müßen, in die Sulz, läßt es einigemal aufkochen, und dann durch eine an Stuhlfüßen befestigte Serviette in eine Schale laufen, wiederholt dieß noch einmal, damit die Sulz desto heller wird, und bewahrt sie in einer Schale oder Form auf. Diese Sulz kann man auch von dürren Weichseln machen, nur müssen zu dieser ein halbes Pfund Weichseln und 2 Schoppen Wein genommen werden. Auch von Johannisbeeren kann man eine solche verfertigen Diese zupft man ab, sezt sie in einem reinen Geschirr auf heiße Asche, gießt, wenn sie Brühe gezogen haben, solche ab, nimmt den vierten Theil Wein nebst Zucker, bis es süß genug ist, dazu, und verfährt damit auf die oben beschriebene Art. Auf diese Art kann auch eine Sulz von Himbeeren gemacht werden.

Zitronen-Sulz.

Vier gewaschene Kalbsfüße siedet man mit 2 Maaß Wasser bey einem schwachen Feuer bis zur Hälfte ein, gießt dann die Brühe ab, läßt sie kalt werden, schöpft das Fett rein ab, nimmt die Brühe in eine Kastrol oder in ein irdenes Geschirr, gießt 2 Schoppen Wein daran, thut ein halbes Pfund Zucker, 1 Quint ganzen Zimmet, 3 am Zucker oder am Reibeisen abgeriebene Zitronenschalen nebst dem Saft dazu, und läßt es so lange kochen, bis es gesteht, wenn man etwas davon auf einen

Digitized by Google

Teller gießt. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eyern nebst den Eyerschalen, welche zerdrückt seyn müßen, zu Schaum, rührt es schnell in die Sulz, und läßt es unter beständigem Rühren einige Mal aufkochen. Alsdann kehrt man einen vierfüßigen Stuhl um, bindet die vier Ecken von einer Serviette an die Stuhlfüße, doch so, daß die Serviette nicht zu sehr angespannt ist, stellt eine Schale darunter, gießt die Sulz (doch nicht zu schnell) in die Serviette, und läßt sie durchlaufen. Es kann auch ein Loth Hirschhorn und ein halbes Loth Hausenblase mit den Kalbsfüßen gekocht werden, die Sulz wird dann bälder hell.

Creme von Aepfeln.

Auf eine mittelgroße Salat-Schüssel bratet man 10 Aepfel im Backofen, schält sie ab, treibt das Mark durch einen Seiher, vermengt es mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, thut es zusammen in eine messingene Pfanne, trocknet es über dem Kohlfeuer ein wenig ab, nimmt es in eine Schüssel, und läßt es unter beständigem Rühren erkalten, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt ihn unter die Aepfel, füllt sie in eine Salat-Schüssel, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

Eine Backmeister-Creme.

Man nimmt so viel feines Mehl in eine Kastrol oder messingene Pfanne, als man mit dem Gelben von 8 Eyern anrühren kann, gießt eine halbe Maaß süßen Rahm langsam daran, thut nach Belieben Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, einer halben Nuß groß frische Butter und ein Stückchen Zitronenschale dazu, rührt es über dem Feuer zu einer Creme, nimmt die Zitronen-

Digitized by Google

schale und den Zimmet wieder heraus, richtet es in das dazu bestimmte Geschirr an, läßt es erkalten, überstreut es mit Zucker, brennt es mit einem glühenden Eisen, und gibt es kalt auf den Tisch. Es kann auch ungebrennt warm aufgetragen werden.

Ein Bubbert.

Man verrührt von 10 Eyern das Gelbe mit einem Schoppen süßem Rahm und etwas gestoßenem Zucker, bestreicht eine tiefe Porzellanschale oder Suppenschüssel, welche einen passenden Deckel hat, mit frischer Butter, füllt die Eyer darein, setzt sie in eine Kastrol, worin kochendes Wasser ist, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt es eine halbe Stunde fortkochen, nimmt es, wenn es zuvor fest gestanden ist, heraus, und gibt wohl Acht, daß kein Wasser darein spritzt, stellt es in dem nehmlichen Geschirr auf, und gibt einen Rahmschaum besonders dazu, welcher auf folgende Art verfertigt wird:

Einen Schoppen recht süßen Rahm quirlt man mit der Chocoladespriegel in einer Schüssel, hebt mit einem Eßlöffel den Schaum in ein Suppensieb, reibt, wenn er all' beysammen ist, eine Zitrone am Zucker ab, rührt sie nebst noch einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker unter den Schaum, und gibt ihn in einer Sauciere (Soßär) besonders zu dem Bubbert.

Warme Creme auf englische Art.

Man schlägt 4 ganze und 4 gelbe Eyer in einem Topf recht stark, gießt einen halben Schoppen (eine Viertel-Bouteille) Champagner-Wein dazu, thut die Schale von einer halben Zitrone nebst einem Stückchen Zucker dazu, setzt es kurz vor dem Auftragen auf ein schwaches Kohlfeuer, schlägt es mit einem Schlagbesen so lange, bis es

anfängt zu schäumen, nimmt dann die Zitronenschale wieder heraus, gießt die Creme auf ein Plättchen, oder füllt sie in kleine Creme-Becher, und gibt sie warm auf den Tisch.

Creme von gelben Rüben.

Man wascht 3 bis 4 gelbe Rüben, schabt sie, reibt sie mit einem leinenen Tuche ab, schneidet sie zu kleinen Brockelein, trocknet sie auf einem weißen Papier auf einer heißen Platte, daß sie ganz dürr werden, röstet sie in einem Kaffeeröster oder sonst in einem Geschirr, nimmt auf jede Hand voll gelbe Rüben einer Haselnuß groß frische Butter, läßt sie damit gelb werden, und auf einem Teller erkalten. Hierauf stoßt man sie in einem Mörser nur ein wenig, setzt sie mit einer halben Maaß auch 6 Schoppen Milch, einem Stücke ganzem Zimmet, einem Stückchen ganzer Zitronenschale und etwas Zucker über das Feuer, läßt es wie harte Eyer sieden, gießt es durch ein Haarsieb, läßt es erkalten, verrührt 2 ganze und 6 gelbe Eyer recht stark, gießt die abgekühlte Milch langsam daran, daß das Satzige zurückbleibt, gießt es noch einmal durch ein Sieb in das dazu bestimmte Geschirr, setzt es in kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, nimmt es, wann es fest ist, aus dem Wasser, und gibt es kalt oder warm auf den Tisch.

Creme von Hägen (Hangbutten oder Hagenbutzen).

Eine halbe Maaß schön geddrrte Hägen werden mit einer halben Maaß Wasser weich gekocht, und mit anderthalb Schoppen Wein durch ein Sieb getrieben, daß das Durchgetriebene zusammen eine halbe Maaß ist. Hierauf rührt man das Gelbe von 6 Eyern mit einem Viertelpfund zuvor fein gestoßenem Zu-

cker und der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone recht untereinander, gießt die durchgetriebenen Hägen langsam daran, rührt es über schwachem Feuer so lange fort, bis es eben zu kochen anfangen will, richtet es dann auf einen Saladier an, überstreut es, wann es erkaltet ist, in der Mitte mit geriebenem Biscuit, macht einen Kranz neben herum mit kleingeschnittenem Zitronat und Pomeranzenschalen, und gibt es kalt auf den Tisch.

Eine Königs-Creme.

Sechs bittere Mandelbrödlein, 12 kleine Biscuits, ein wenig gestoßenen Zimmet, eine am Zucker abgeriebene Pomeranzenschale und 4 Loth, auch etwas mehr Zucker, weicht man in anderthalb Schoppen gutem Wein eine Stunde lang ein, verrührt das Gelbe von 8 Eyern, gießt das Eingeweichte daran, treibt es durch ein Haarsieb, gießt es in einen Saladier, rührt es recht untereinander, setzt es in einen nicht zu heißen Ofen, läßt es gelblicht werden, und gibt es kalt zu Tische.

Macaronen- (Macronen-) Creme mit Mandeln.

Zwey Schoppen gute Milch werden mit einem Stückchen Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimmet gesotten, dann 8 Stücke geriebene Macronen darein gerührt und ein wenig gekocht. Alsdann verrührt man 8 Eygelb recht stark, gießt die gekochte Creme langsam daran, läßt es über dem Feuer noch ein wenig anziehen, treibt es durch einen engen Seiher auf einen Saladier, läßt sie erkalten, vermengt hierauf 4 Loth geschälte und ganz fein gehackte Mandeln mit eben so viel gestoßenem Zucker, streut es über die Creme, und hält eine glühende Schaufel

oder ein Brenneisen darüber, daß sie Farbe bekommt.

Creme von Pomeranzen.

Hiezu nimmt man 4 große oder 6 kleine Pomeranzen, reibt von der einen Hälfte die Schalen am Zucker ab, drückt aus allen den Saft dazu, rührt dann das Gelbe von 8 Eyern nebst einem ganzen Ey und einem Schoppen weißem Wein ($\frac{1}{2}$ Bouteille) daran, thut nach Belieben Zucker dazu, treibt es durch ein Haarsieb auf einen Saladier, setzt es auf kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt es so lange stehen, bis es fest wie eine Creme ist. Es darf keine Farbe oben bekommen, und wird kalt oder warm aufgetragen.

Creme von Quitten.

Man kocht 5 bis 6 Quitten in Wasser weich, schält sie ab, schabt das Mark davon, treibt es durch einen Seiher, rührt es mit 12 Loth gesiebtem Zucker, dem Gelben von 8 Eyern, einem halben Schoppen saurem Rahm, ein wenig gestoßenem Zimmet und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone eine Zeitlang, schlägt hierauf das Weiße von 8 Eyern zu Schaum, rührt ihn unter die Masse, füllt sie in einen Saladier, und backt sie langsam in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb.

Eine Creme von süßem Rahm.

Man rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl in einer Kastrol mit etwas süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 10 Eyern darein, thut ein Stückchen Zucker und 2 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu, rührt es mit einer Maaß süßem

Digitized by Google

Rahm vollends an, läßt es unter beständigem Rühren zu einer Creme kochen, und richtet es auf eine Platte oder in einen Gumben (tiefe Schüssel) an. Hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale unter den Schaum, bestreicht einen Bogen weißes Papier ganz dünn mit Butter, setzt von dem Schaum kleine Häufchen darauf, stäubt Zucker durch ein Sieb darüber, backt sie in einem kühlen Ofen gelb, nimmt sie dann ab, bestreicht sie unten mit gebrenntem Zucker, setzt sie auf die Creme, und gibt sie mehr warm als kalt auf den Tisch.

Creme mit Karmel (gebrenntem Zucker).

Die Creme wird auf die nehmliche Art verfertigt wie die vorhergehende, alsdann thut man zu einer halben Maaß Milch 4 Loth gestoßenen Zucker auf eine gute Porzellan- oder Steingut-Platte, setzt sie so lange auf Kohlfeuer, bis der Zucker anfängt braun zu werden, gießt die gekochte Creme, so lange sie noch warm ist, darein, rührt sie ein wenig darin um, daß sie wie Marmor aussieht, und läßt sie erkalten. In die Creme darf sehr wenig Zucker gethan werden.

Creme von saurem Rahm.

Man schlägt einen Schoppen recht dicken sauren Rahm mit einem Schaumbesen so lange, bis er ganz dick und schaumig geworden ist, rührt dann die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen mit noch etwas Zucker darunter, gießt die Creme auf einen Saladier oder eine Platte, und garnirt sie mit Biscuits. Man kann auch statt der Zitrone Zimmet dazu nehmen.

Creme von Stachelbeeren.

Von einem Schoppen halbreifer Stachelbeeren macht man die Stiele und Blüthen ab, läßt sie mit kochendem Wasser einige Mal aufkochen, gießt sie in einen Seiher, daß sie ablaufen, zerdrückt sie ein wenig, und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf rührt man einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, thut die durchgetriebenen Stachelbeeren, ein wenig am Zucker abgeriebene Zitronenschale, und ein wenig gestoßenen Zimmet nebst dem gehörigen Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer so lange, bis es einmal aufgekocht hat, und gießt es auf einen Saladier. Nun rührt man 4 Loth gesiebten Zucker mit ein wenig süßem Rahm, daß es in der Dicke wie ein dünnes Eis wird, und überzieht die Creme, wenn sie erkaltet ist, damit.

Türkische Creme.

Zwölf lange dünne Biscuits, eine abgeriebene Zitronenschale, ein wenig Zimmet und 4 Loth Zucker weicht man in eine halbe Maaß süßen Rahm ein, verrührt 3 ganze Eyer und das Gelbe von 8 andern recht stark, gießt das Eingeweichte langsam daran, treibt es durch ein Haarsieb, schüttet es in das dazu bestimmte Geschirr, läßt es in einem nicht mehr heißen Ofen fest werden, und gibt die Creme kalt auf den Tisch. Auch kann statt der Biscuits ein Viertelpfund zuvor in Milch weich gekochter Reis durch ein Sieb getrieben, und dazu genommen werden.

Creme voyable (wojabel).

Man weicht 4 bittere und 4 süße Mandelbrödchen nebst 2 dicken Biscoten (Biscuits) in einen Schoppen süßen Rahm ein, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu, verrührt

das Gelbe von 6 Eyern nebst einem ganzen Ey recht stark, rührt das Eingeweichte mit dem Rahm langsam daran, gießt noch einen Schoppen süßen Rahm dazu, treibt es durch ein Haarsieb, macht es noch einmal untereinander, gießt es auf einen Saladier oder auf eine Schüssel, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit (schwachen) Kohlen darauf, und läßt es, wenn es fest ist und ein wenig Farbe hat, erkalten. Vor dem Auftragen überstreut man es mit geriebenen Biscuits.

Wasser-Creme von Mandeln.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, macht eine halbe Maaß gute Milch oder Rahm nebst einem Stückchen Zucker siedend, rührt die Mandeln mit ein wenig von der Milch glatt an, thut sie darein, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu einem nicht steifen Schaum, rührt die Milch langsam daran, setzt sie wieder ein wenig über das Feuer, gießt sie, wenn sie anfängt dick zu werden, durch einen Seiher in das dazu bestimmte Geschirr, und stellt sie kalt auf.

Creme von Wein.

Ein und einen halben Schoppen (eine kleine Bouteille) Wein macht man mit einem Viertelpfund Zucker siedend, verrührt das Gelbe von 15 Eyern mit dem Saft von einer Zitrone recht stark, rührt den gekochten Wein langsam daran, thut es wieder in das Geschirr, worin der Wein gesotten worden ist, setzt es auf Kohlfeuer, querlt es beständig, bis es dick werden will, nimmt es dann vom Feuer weg, thut einige Tropfen kalten Wein darein, und gießt es durch einen Seiher in die dazu bestimmte Platte. Alsdann schneidet oder reibt man 2 Loth Zitronat, eben soviel Pomeran-

Digitized by Google

zenschalen, jedes besonders, ganz fein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, trocknet ihn, stoßt ihn ein wenig in einem Mörser, und garnirt die Creme damit. Es können der Schattirung nach Ringlein, oder auch eine Art Gitter darüber gemacht werden.

Gebackene Zitronen-Creme.

Man rührt 12 Loth (anderthalb Viertelpfund) Zucker mit dem Gelben von 10 Eyern eine halbe Stunde, thut 2 am Zucker abgeriebene Zitronenschalen nebst dem Saft der 2 Zitronen dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt ihn in die Masse, füllt sie in einen Saladier, backt sie in einem kühlen Ofen, und garnirt sie mit Zuckerblättchen.

Crême à la Jacobine (a la Schakobin) mit Eyermilch.

Man nimmt 6 ganze und 4 gelbe Eyer, verklopft diese gut, rührt anderthalb Schoppen süßen Rahm dazu, reibt eine Zitrone oder Pomeranze auf Zucker ab, oder stoßt ein Stückchen Vanille oder Zimmt mit Zucker, thut noch 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, rührt es durcheinander, und läßt es durch ein Sieb laufen, bestreicht eine Form mit Butter, und gießt die Creme hinein. Hierauf wird ein Geschirr 2 Finger hoch mit Wasser gefüllt, sobald dieses kocht, stellt man die gefüllte Form hinein, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es langsam eine starke Viertelstunde kochen, nimmt es heraus, und stürzt die Creme, wann sie kalt ist, auf eine Platte. Zu der Eyermilch nimmt man nun einen Kochlöffel voll feines Mehl, rührt dieses mit 4 Eygelb und 1 Schoppen süßem Rahm an, thut den nehmlichen Geschmack (von Vanille oder Zimmt), welchen man in die Creme gethan, nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker dazu, rührt dieß über dem Feuer, bis es kochen will, stellt es dann von

dem Feuer ab, rührt es, bis es kalt ist, läßt es durch ein Haarsieb laufen, gießt davon neben die Creme auf die Platte, und gibt das Uebrige in einer Sauciere (Sosslär) zu Tische.

Gebackene Creme mit Macronen.

Es werden 6 ganze und 6 gelbe Eyer in einem Geschirr gut verrührt, alsdann nimmt man 6 Loth Macronen, nebst 3 bis 4 bittern Mandeln, stoßt sie fein, thut sie zu den Eyern nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und anderthalb Schoppen süßem Rahm, rührt es gut durcheinander, und treibt es durch ein Haartuch oder feines Sieb, bestreicht eine Form mit Butter, gießt die Creme darein, und kocht sie wie die Creme a la Jacobine. Wenn sie kalt ist, kann man sie auf eine Platte stürzen; in Stückchen eines Fingers dick, 2 Finger breit und ebenso lang schneiden, in 3 bis 4 verklopften Eyern, und dann in Mutschel. (Semmel.) Mehl umwenden, in heißem Schmalz gelb backen, und dann in gestoßenem Zucker umwenden. Die Creme kann auch glacirt (geeist) werden. Zu diesem Zwecke legt man ein Stückchen neben das andere auf Papier, bestreut dieselben stark mit Zucker, macht eine eiserne Schaufel glühend, und hält sie über die Creme, bis der Zucker auf der Creme ganz zerschmolzen ist, und diese eine Kruste bekommen hat. Diese Creme wird warm aufgetragen.

Creme von Schlagrahm mit Erdbeeren.

Man nimmt eine halbe Maaß dicken süßen Rahm in einen irdenen Topf oder Hafen, schlägt ihn mit einem Schneebesen, bis er oben wie Schnee von Eyweiß wird, schöpft ihn dann leicht in ein Sieb ab, und fährt so fort, bis es keinen Schaum mehr gibt, und thut nun den geschlagenen Rahm in eine Schüssel. Hierauf treibt man einen Schop-

pen Erd- oder Himbeeren durch ein Sieb, nimmt anderthalb Viertelpfund gestoßenen Zucker, und 4 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, rührt es mit dem geschlagenen Rahm durcheinander, bestreicht eine Form leicht mit Oehl, füllt die Creme ein, und stellt sie an einen kalten Ort, oder in Pumpbrunnen-Wasser, wenn man's haben kann, hält sie, wann sie gestanden ist, einen Augenblick in warmes Wasser, und stürzt sie auf eine Platte. Zu dieser Creme können auch Aprikosen oder Pfirsiche genommen werden.

Kaltes Zimmetmuß.

Auf ein mittelgroßes Porzellanplättchen stoßt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln ganz fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund ganz frische Butter, einen Eßlöffel voll Zucker, die fein gehackte Schale von einer halben Zitrone, und so viel gestoßenen Zimmet dazu, daß es eine bräunliche Masse wird, schafft dieß Alles zusammen nebst einem halben Eßlöffel Honig recht untereinander, treibt es durch einen Durchschlag auf ein Plättchen, und bewahrt es bis zum Auftragen an einem kühlen Orte auf.

Gelee (Schelee) von Aepfeln.

Borsdorfer- oder Fleiner-Aepfel schneidet man in der Mitte entzwey, nimmt sie sammt dem Kernhaus in eine Pfanne oder Kastrol, gießt, nachdem es mehr oder weniger Aepfel sind, 3 Schoppen (anderthalb Bouteillen), auch etwas mehr Wein darüber, läßt es so lange kochen, bis sie weich und eingekocht sind, und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf nimmt man zu jedem Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, läßt dieß zusammen in einer messingenen Pfanne langsam kochen, schäumt es fleißig ab, bis es ziemlich dick eingekocht ist, reibt hierauf auf jedes Pfund Gelee die

Schale von einer Zitrone am Zucker ab, thut sie darein, und läßt sie noch so lange kochen, bis sie gesteht, wenn man davon auf einen Teller tropft. Alsdann wird sie in einen Porzellanhafen gefüllt, sobald sie erkaltet ist, zugebunden und aufbewahrt.

Gelee mit Aepfeln.

Ein Pfund geraspeltes Hirschhorn siedet man in einem sehr reinen Geschirr mit einer Maaß Wasser bis auf einen Schoppen ein, preßt es durch ein Tuch, und läßt es über Nacht stehen. Hierauf schält man in eine Form zu 6 Personen 8 bis 10 Borsdorfer-Aepfel, schneidet sie in der Mitte entzwey, sticht das Kernhaus heraus, macht in einer Kastrol 3 Schoppen Wein, ein Viertelpfund Zucker, 6 ganze Gewürznelken, ein halbes Loth ganzen Zimmet, die Schale nebst dem Saft von einer Zitrone zusammen heiß, legt die geschälten Aepfel nebeneinander darein, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt sie weich kochen, nimmt sie vom Feuer weg, läßt sie zugedeckt, bis sich die Aepfel zusammen gezogen haben, und legt sie dann mit einem Löffel auf eine Platte; alsdann nimmt man zu dem zurückgebliebenen Wein noch einen halben Schoppen Wein, das durchgepreßte Hirschhorn, den Saft von 2 Zitronen, und Zucker, wenn es nicht süß genug ist, dazu, setzt es auf Kohlen, läßt es eine Viertelstunde kochen, schlägt hierauf das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt ihn darein, gießt es, wenn es geronnen ist, durch eine an 4 Stuhlfüße gebundene Serviette oder durch einen Filtrirhut so lange, bis es so hell wie Wasser ablauft, füllt nun in eine dazu bestimmte runde oder viereckigte Form von der Gelee halb Fingers hoch, stellt solche auf ein Geschirr mit Salz, legt, wenn die Gelee fest ist, von den

Digitized by Google

Aepfeln neben einander, die ausgehöhlte Seite oben hin darauf, gießt von der Gelee darüber, läßt sie ganz kalt werden, legt dann die übrigen Aepfel darauf, und gießt die Gelee vollends darüber. Wann sie nun recht fest gestanden ist, wird die Form in heißes Wasser getaucht, mit einem Tuche abgetrocknet, auf eine Platte gestürzt, und im Fall noch Zitronenschale übrig ist, solche klein geschnitten, und die Platte neben damit garnirt.

Gelee von Eyern.

Man klopft 4 Loth Hausenblase, schneidet sie klein, kocht sie in einem Schoppen Wasser, bis sie ganz aufgelöst und das Wasser zur Hälfte eingekocht ist. Hierauf reibt man 3 Zitronen am Zucker ab, nimmt das Abgeriebene nebst dem Saft von den Zitronen und einem Stückchen ganzen Zimmet in ein reines Geschirr, gießt eine halbe Maaß (1 Bouteille) guten Wein darüber, thut soviel Zucker dazu, daß es süß genug wird, preßt die gekochte Hausenblase durch ein Tuch dazu, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen. Alsdann verrührt man 4 Eygelb recht stark, gießt sie langsam an die Gelee, treibt sie durch ein Haarsieb in die dazu bestimmten Gläser oder Schalen, und läßt sie fest werden.

Gesulzte Aepfel.

Ein halbes Loth getlopfte Hausenblase setzt man mit einem halben Schoppen Wasser auf Kohlen, schält 6 bis 8 saure oder Borsdorfer-Aepfel, schneidet sie in der Mitte entzwey, und nimmt das Kernhaus heraus. Hierauf macht man in einer Kastrol oder in einer messingenen Pfanne einen Schoppen (eine halbe Bouteille) Wein, halb soviel Wasser, von einer halben Zitrone die Schale nebst dem Saft von einer ganzen, ein Stückchen

ganzen Zimmet, einige Gewürznelken und 8 Loth Zucker zusammen siedend, preßt die gekochte Hausenblase durch ein Tüchlein dazu, legt die Aepfel darein, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt sie auf starkem Kohlfeuer schnell weich kochen, und stellt sie vom Feuer weg, daß sie sich zusammen ziehen. Nun werden sie auf eine Platte angerichtet, mit der Sulz (durch einen Seiher) übergossen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt, bis diese gestanden ist. —

Gelee mit Rum oder Arak.

Man klopft 6 Loth Hausenblase, verzupft sie, setzt sie mit einem halben Schoppen Wasser, einem Stückchen ganzem Zimmt und etwas Zitronenschale über das Feuer, und läßt sie langsam bis zur Hälfte einkochen; hierauf nimmt man anderthalb Viertelpfund Zucker, gießt einen halben Schoppen Wasser daran, läßt ihn von der Seite, unter beständigem Abschäumen, zur Hälfte einkochen, gießt dann einen starken Schoppen weißen Wein dazu, läßt ihn mit dem Zucker heiß werden, gießt dieses zu der Hausenblase, reibt nun eine Pomeranze und eine Zitrone auf Zucker ab, thut dieß nebst dem Saft der Pomeranze und dem von 2 bis 3 Zitronen dazu, läßt Alles durch ein rein ausgewaschenes Handtuch laufen, gießt alsdann ein Trinkglas Rum oder Arak (in dessen Ermanglungsfall guten alten Kirschengeist) dazu, füllt es in eine Form, und stellt es an einen kalten Ort. Ehe man es zu Tische gibt, wird es einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, die Form abgetrocknet und gestürzt.

Compote von Borsdorfer-Aepfeln.

Von 18 bis 20 Borsdorfer-Aepfeln sticht man die Kerne mit einem fingerdicken Ausstecher aus,

schält sie, und kocht sie in einer halben Maaß weißem Wein mit einem halben Pfund Zucker, einem Stückchen Zimmt und Zitronen-Schale, und dem Saft einer Zitrone weich. Das Ausgestochene und die Schalen setzt man schon vorher mit einem Schoppen (¼ Maaß) Wasser über das Feuer, läßt es einige Zeit kochen, und gießt es durch ein Sieb zu den Aepfeln, ehe sie gekocht sind (so gibt es mehr Gelee). Wann die Aepfel weich sind, legt man sie auf ein Sieb, läßt den Syrup durch ein reines Handtuch (Serviette) laufen, kocht ihn ein, stellt ihn an einen kalten Ort, füllt die Aepfel mit eingemachten Himbeeren oder Kirschen, ordnet sie zierlich auf eine Porzellan-Platte, und garnirt sie mit der Gelee.

Compote von Kirschen mit Biscuits.

Vier bis fünf Pfund Kirschen werden ausgesteint, der Saft und 1½ Viertelpfund Zucker, ein Schoppen Wein, nebst einem zusammengebundenen Stückchen ganzem Zimmt und ganzer Zitronenschale, welches vor dem Anrichten wieder herausgenommen wird, kurz eingekocht, bis es Blasen macht, hierauf die Kirschen dazu gethan, und so lange gekocht, bis sie weich sind, dann an einen kalten Ort gestellt, auf eine Platte angerichtet, und mit kleinen Biscuits oder Zuckerbrod, welches man in beliebige Stückchen schneidet, garnirt.

Ebenso wird die Compote von Johannisbeeren, nur ohne Wein, die von Erdbeeren und Himbeeren mit Wein, aber nur einmal aufgekocht, verfertigt.

Compote von Pfirsichen mit Kirschengeist.

20 bis 24 Pfirsiche legt man in zuvor heiß gemachtes Wasser, und schält sie, nimmt sie dann in einen Saladier, bestreut sie stark mit feinem Zu-

Digitized by Google

cker, und gießt guten Kirschengeist darüber, läßt sie einige Stunden fest zugedeckt stehen, gießt, ehe man sie zu Tische gibt, noch etwas Kirschengeist darüber, und bestreut die Pfirsiche, wenn sie nicht süß genug sind, noch mit etwas fein gestoßenem Zucker.

Compote von süßen Pomeranzen (Apfelsinen).

Von 8 bis 10 schönen Pomeranzen löst man die gelbe Schale ganz dünn ab, schält die dicke weiße Haut auch herunter, und wirft letztere weg, schneidet dann die Pomeranzen zu eines Messerrückens dicken Scheiben, und legt sie kranzartig auf eine Porzellan-Platte, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, legt wieder Pomeranzenscheiben darauf, und wieder Zucker darüber, und macht so fort, bis die Pomeranzen alle sind. Nun schneidet man die gelben Pomeranzenschalen der Länge nach ganz fein, kocht solche nebst 4 bis 6 Loth Zucker in einem starken Glase voll Wein ganz dick ein, läßt ihn erkalten, und gießt ihn entweder über die aufgeschichteten Pomeranzen, oder in die Mitte derselben.

Weiße Gelee.

Man kocht 4 Loth Hausenblase wie die vorhergehende, aber nur in einem halben Schoppen Wasser, macht hierauf eine Maaß Milch siedend, drückt den Saft von 4 Zitronen darein, läßt es zusammen gerinnen, gießt es durch ein Sieb, daß der Käse zurückbleibt, setzt es dann wieder auf's Feuer, thut die Schale von einer Zitrone, ein Stückchen Zimmet, und soviel Zucker, bis es seine gehörige Süße hat, nebst der durchgepreßten Hausenblase darein, läßt es eine Zeitlang kochen, schlägt von 4 Eyern das Weiße zu Schaum, rührt ihn in die Gelee, gießt sie durch eine an 4 Stuhlfüße gebundene Serviette oder durch einen Filtrir-

Digitized by Google

beutel, bis sie hell ist, und füllt sie in Gläser oder andere Geschirre. Diese Gelee ist besonders für Kranke sehr gut.

Gelees zu färben.

Blau.

Wenn die Gelee ganz fertig und filtrirt ist, setzt man sie mit einer Hand voll blauen Violen- (Märzveilchen-) Blättern in einer Kastrol auf heiße Asche, läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen, und gießt sie noch einmal durch eine Serviette, so hat sie eine blaue Farbe, sie darf aber ja nicht mehr kochen.

Grün.

Diese wird wie die vorhergehende gemacht, nur kommt noch für 1 Kreutzer ganzer Safran dazu, so wird sie grün.

Roth.

Wenn die Gelee bis zum Filtriren fertig ist, gießt man einige Tropfen Johannisbeersaft dazu, davon bekommt sie eine sehr schöne rothe Farbe.

Flott-Schaum.

Einen halben Schoppen sehr guten süßen Rahm nimmt man nebst 6 Loth gesiebtem Zucker und einem Glase Rheinwein in ein Geschirr, schlägt es mit einer Ruthe, oder querlt es mit einem Chocoladespriegel so lange, bis es Schaum gibt, hebt ihn mit einem Eßlöffel auf ein Zuckersieb, und schlägt so lange auf diese Art fort, bis der Rahm all' zu Schaum geworden ist. Nun wird der Flottschaum auf einen Saladier gethan, und mit buntem Zucker überstreut.

Schnee (Schaum) von süßem Rahm.

☞ Eine halbe Maaß dicken süßen Rahm nimmt man nebst einer Hand voll gesiebtem Zucker und

Digitized by Google

2 Eßlöffeln voll Pomeranzenblüth-Waſſer in eine Schüſſel, und ſchlägt es mit einem weißen Beſen oder Chocoladeſpriegel ſo lange, bis es einen Schaum gibt. Hierauf ſchneidet man dicke Biscuits der Länge nach in der Mitte von einander, legt ſie auf eine Platte, überſtreut ſie mit geſtoßenen geröſteten Mandeln, thut den Schaum, welcher immerfort gerührt werden muß, mit einem Eßlöffel darauf, und verwahrt es an einem kühlen Orte bis zum Auftragen.

Eine andere Art Schaum von Rahm.

Wenn der Rahm nebſt geſiebtem Zucker und 2 ſtarken Meſſerſpitzen voll pulveriſirten Gummitragant, wie der vorhergehende, zu einem ſtarken Schaum geſchlagen iſt, nimmt man ihn mit einem Eßlöffel ab, ſetzt ihn auf eine Porzellanſchale oder einen Saladier in Geſtalt einer Pyramide, und garnirt ſolche nebenherum mit eingemachten Kirſchen oder Himbeeren.

Schnee von Vanillen.

Eine halbe Maaß recht guten ſüßen Rahm ſiedet man mit einem Stückchen Zucker und einem Stückchen Vanille über dem Kohlfeuer, ſetzt es nach dieſem in einem Geſchirr an einen kalten Ort oder auf's Eis, nimmt, ſobald der Rahm recht kalt iſt, die Vanille heraus, ſchlägt den Rahm mit einem Schlagbeſen oder Chocolade-Spriegel recht gut ab, bis er Schaum hat, nimmt dieſen Schaum (Schnee) ab und in das Geſchirr, worin man auftragen will, ſchlägt ſo lange fort, bis das Geſchirr mit Schaum angefüllt iſt, und gibt es dann zur Tafel. Dieß Alles muß an einem kühlen Orte geſchehen, weil dieſer Schnee oder Schaum nur im Sommer gegeben wird.

Digitized by Google

Kalte Schale von gelben Rüben.

Zwey bis drey schöne gelbe Rüben schabt man, wascht sie aus frischem Wasser, trocknet sie mit einem reinen leinenen Tuche ab, reibt sie am Reibeisen auf einen Teller, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone nebst einer Hand voll gestoßenem Zucker dazu, rührt dieß Alles zusammen mit dem Saft von einer oder 2 Zitronen untereinander, und sezt es zum Desert (Nachtisch) auf.

Kalte Schale von Pfirsichen.

Man schält schöne zeitige Pfirschen oder Pfirsiche, schneidet sie in runde Scheiben, legt sie auf das dazu bestimmte Geschirr, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, gießt alsdann Burgunderwein daran, läßt es eine Zeitlang stehen, und trägt es auf.

Kalte Schale von Kirschen.

Man nimmt 1 Pfund schwarze frische Kirschen, zupft die Stiele ab, stoßt sie in einem Mörser, kocht sie in einem dazu passenden Geschirr, nebst einem Kreutzer-Weck, etwas Zitronenschale und Zimmet, und einem halben Schoppen Wasser eine Viertelstunde, treibt sie durch ein Haarsieb, thut sie in einen neuen irdenen Topf, oder auch in das zum Auftragen dazu bestimmte Geschirr, und gießt eine Bouteille (2 Schoppen) rothen Wein, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwas gestoßenem Zimmet darüber. Alsdann werden 1 Pfund saure Kirschen ausgesteint, mit einem Viertelpfund Zucker ohne etwas Anderes ganz kurz eingekocht, dieselben in das Geschirr zu den schwarzen Kirschen nebst einer halben Kaffeetasse Kirschengeist gethan, und fest zugedeckt. Nun wird die kalte Schale bis zum Auftragen in ganz kaltes Wasser

Digitized by Google

oder in Eis gestellt, damit sie recht kalt auf den Tisch kommt. —

Kalte Schale von Reis.

Ein halbes Pfund zuvor verlesenen und mit siedendem Wasser abgebrühten Reis setzt man mit einer Maaß siedender Milch auf das Feuer, bindet ein Stückchen ganzen Zimmet und etwas Zitronenschale zusammen, und läßt es in dem Reis kochen, bis er weich ist, er muß in der Dicke wie eine Reissuppe seyn. Sollte er zu dick werden, so wird noch so viel süßer Rahm darein gerührt, bis er in der Dicke recht ist. Nun wird derselbe vom Feuer weggesetzt, mit gestoßenem Zucker hinlänglich versüßt, und an einem kalten Ort oder in Eis bis zum Auftragen aufbewahrt.

Kalte Schale von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen.

Es mögen nun Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren seyn, so werden davon 2 Schoppen (eine halbe Maaß) genommen, die Johannisbeeren abgezupft, die andern Früchte aber rein verlesen; dann thut man in eine tiefe Suppen-Schüssel ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, 2 Hände voll geriebenes Schwarz-Brod und den Saft von 3 bis 4 Zitronen. Dieses wird mit einer halben Maaß (Bouteille) Burgunder angerührt, die Frucht dazu gethan, an einen kalten Ort, und, wenn man Eis hat, in dasselbe gestellt, und ehe man die kalte Schale zu Tische gibt, ein Trinkglas voll Rum oder Arak (im Ermanglungsfall guter Kirschengeist) dazu gethan.

Digitized by Google

Salate.

Salat von Birnen.

Dieß müßen große gute Birnen seyn. Man schält solche, schneidet sie von einander, das Steinigte sauber heraus, und zu ganz dünnen Schnittchen, nimmt in eine Kachel (Fußhafen) einen starken (würtemb.) halben Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, 4 ganze Gewürznelken, ein Fingers-langes Stückchen Zimmet dazu, sezt es auf Kohlen, und läßt es langsam kochen. Für 1 Kreuzer spanischer Flor macht eine schöne Farbe, und kann sogleich mitgekocht werden. Wenn die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man es auf ein Plättchen an, überstreut es mit ganz fein geschnittenen Zitronenschalen, und stellt es kalt zu Braten auf, nachdem man zuvor das ganze Gewürz nebst dem Flor herausgenommen hat.

Brunnenkressen-Salat.

Dieser muß pünktlich verlesen und gewaschen, und in einem Tuche ausgeschüttelt werden. Hierauf streut man einen Eßlöffel voll Zucker darüber, und macht ihn mit gutem Oehl und Essig an. — Statt des Zuckers kann auch ein wenig Pfeffer und Salz genommen werden.

Endivien- (Antive-) Salat.

Wenn dieser klein geschnitten ist, wird er eine Zeitlang in laues oder auch in kaltes Wasser gelegt, damit sich das Bittere herauszieht. Wenn er nun

Digitized by Google

heraus gewaschen, abgelaufen oder in einem Tuche durchgeschüttelt worden ist, wird er mit gröblich gestoßenem Pfeffer und etwas Salz überstreut, und mit Essig und Oehl angemacht. Eben so können auch der Zichorien- (Wegwarten-) und der grüne Ackersalat zubereitet werden. — Wer kein Liebhaber vom Pfeffer ist, kann ihn auch wie bey den andern gewöhnlichen Salat-Gattungen weglassen. Zwiebeln, wer sie liebt, machen, fein geschnitten, jeden Salat schmackhafter.

Englischer Salat.

Zwey hartgesottene Eyer schneidet man zu 8 Schnitzen, legt sie in der Form eines Sterns mitten auf die Platte, schneidet 2 zuvor gehörig gewaschene und geputzte Häuptchen Salat auch in 8 Schnitze, und legt solche zwischen die Eyer. Man kann nun Allerley herum legen, ein Stückchen von zuvor länglicht geschnittenem kalten Braten, von einer Zunge, von einer Hühnerwurst, von Knackwurst, Schinken, Preßkopf; kurz Alles, was man will, wird auf eine Art hingelegt, daß es eine schöne Schattirung hat, oder vielmehr hübsch in's Auge fällt. Hierauf nimmt man etwas klein geschnittenen Schnittlauch, das Gelbe und Weiße von einem hartgesottenen Ey, jedes fein geschnitten oder gehackt, auf das eine wird Schnittlauch, auf das andere etwas von dem gehackten Weißen und dann von dem Gelben gestreut. Ringsherum kann man auch verschiedene Krebsschwänze oder länglicht geschnittene Häringe legen. Hierauf macht man Salz, Pfeffer, Essig und Oehl recht untereinander, und gießt es über den Salat, der nun sogleich auf die Tafel gesetzt wird. Er kann auch ohne Essig und Oehl aufgestellt, und am Tische angemacht werden. Uebrigens kommt es

Digitized by Google

ganz darauf an, was man nimmt; auf den Salat wird Schnittlauch, auf das rothe Fleisch weiß, auf das weiße gelb gestreut. Eigene Einsicht muß das Weitere lehren.

Ein garnirter Salat mit Häringen.

Man nimmt dazu 3 frische hartgesottene Eyer, von welchen das Weiße und das Gelbe jedes besonders gehackt wird, 6 Rädchen rothe Rüben und etwas Petersilie, beydes klein geschnitten, legt von jedem dieser gehackten und geschnittenen Dinge auf einen Teller oder eine Salatschüssel eine steegweise Schattirung, und belegt es ringsherum mit zuvor geputzten und klein geschnittenen Häringen. Ein großer oder 2 kleine sind für das angegebene Verhältniß genug. Wenn Alles schön auf dem Teller geordnet ist, wird er auf die Tafel gesetzt, in einem besondern Geschirr Oehl, Essig und ein wenig Pfeffer untereinander gemengt, und über den Salat gegossen.

Häuptchen- und Champagner-Salat anzumachen.

Sind es Häuptchen, so schneidet man sie zu 4 Schnitzen, macht die äußern Blätter davon, wascht sie rein, schüttelt sie in einem weißen Tuche recht aus, legt sie dann in einen Gumben (tiefe Salatschüssel) oder auf eine Platte, zerdrückt von zwey hartgesottenen Eyern das Gelbe recht in einem Schüsselchen, rührt zu 3 Häuptchen 6 Eßlöffel voll Oehl nebst Salz und ein wenig Pfeffer unter das Gelbe, nimmt eben soviel guten Essig dazu, als es Oehl ist, gießt es, wenn es recht untereinander ist, über den Salat, und streut etwas fein geschnittenen Schnittlauch darüber. — Nun kann der Salat aufgestellt werden.

Wenn der Champagner gelesen, in einem Tuche abgeschüttelt, in ein tiefes Geschirr gethan,

Digitized by Google

Schnittlauch oder Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu genommen, gutes Oehl daran gegossen, und mit zwey Gabeln untereinander gemacht ist, wird erst der gehörige Essig daran geschüttet. Der Champagner darf nicht so lange stehen wie der Häuptchen-Salat, weil er sonst zu sehr zusammenfällt.

Beyde Salate können auch auf folgende Art angemacht werden: Man schneidet frischen Speck in Würfeln, macht ihn in einem Pfännchen gelb, läßt ihn abkühlen, gießt Essig daran, macht dieß wieder ein wenig heiß, und gießt es über den Salat.

Mit Butter kann man beyde Salate ebenfalls anmachen. Wenn nehmlich der Salat gewaschen, gesalzen und in eine Schüssel angerichtet ist, läßt man in einem irdenen Geschirr 4 Loth ganz frische Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden, verrührt dann in einem andern Geschirr 2 bis 3 Eygelb, gießt die zerlassene Butter daran, läßt ein Glas Essig heiß werden, schüttet es langsam an die Butter und die Eygelb, macht den Salat schnell damit an, und gibt ihn sogleich zu Tisch. Auch wird etwas saurer Rahm mit heißem Essig verrührt, und über den Salat gegossen.

Häringe-Salat.

Die Häringe werden abgewaschen, die Haut davon abgezogen, dann hält man den Schweif mit 2 Fingern, und reißt ihn schnell durch, auf diese Art läßt sich der Häring gut ausgräthen. Hierauf nimmt man feingeschnittene Zwiebeln, ein paar klein gewürfelt geschnittene Aepfel, Zitronenschalen und Kappern dazu. Ist es ein Milcher, so wird dieser zuerst mit etlichen Eßlöffeln Oehl recht zerdrückt, dann erst mit Essig und Oehl, auch etwas Pfeffer wohl verrührt, und der Salat damit angemacht.

Digitized by Google

Häringesalat auf andere Art.

Zwey Häringe auf 4 Personen werden geputzt, in der Mitte von einander gerissen, die Gräthen sauber davon gethan, dann zu halb Fingers langen und eines Federkiels dicken Stückchen geschnitten, und auf ein Plättchen in der Form einer Zitter gelegt. Nur muß in der Mitte so viel Oeffnung gelassen werden, daß ein Ey aufrecht darin stehen kann. Wenn dieß in Ordnung ist, nimmt man 3 hartgesottene Eyer, hackt von 2 das Gelbe und das Weiße jedes besonders, ein wenig verlesene Brunnenkresse oder andern Salat, etliche Rothrübenblättchen, auch jedes besonders, nebst einer Zwiebel, schält das dritte Ey, schneidet unten und oben ein Stückchen davon ab, daß es in die Mitte der Häringe gesetzt werden kann, steckt auf dieses eine hübsche Blume oder etwas Grünes. Auf alle Fälle kann auch der Häringskopf in die Mitte gesetzt, und diesem etwas Grünes in's Maul gegeben werden. Nun wird von jedem des Gehackten zwischen die Gitter nach der Schattirung gethan, und trocken auf den Tisch gegeben. Alsdann wird in einem Salatschüsselchen besonders Pfeffer, Essig und Oehl untereinander gerührt, und zu den Häringen aufgestellt. Wer davon nimmt, dem wird von dem Essig und Oehl gegeben, auch kann es über den Salat gegossen werden.

Salat von Kalbfleisch.

Von übriggelassenem Kalbsbraten schneidet man zarte Stückchen, und einen zuvor geputzten Häring zu ganz kleinen Stückchen, nimmt eine fein geschnittene Zwiebel oder Schnittlauch dazu, macht dieß mit Oehl, Essig und Pfeffer untereinander, und nun ist der Salat fertig.

Salat von Kartoffeln (Erdbirnen).

Wenn diese weich gesotten, geschält und halb kalt zu dünnen Rädchen geschnitten sind, nimmt man eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer dazu, und macht es mit gutem Essig und Provencer-Oehl untereinander. Wer will, kann auch einen oder zwey Häringe darunter schneiden.

Die Güte eines Kartoffelsalats ist, daß die Kartoffeln nicht kalt seyn, und nicht zu dick geschnitten werden dürfen.

Salat von Karviol (Blumenkohl).

Dieß dürfen nur kleine Stückchen seyn. Wenn sie pünktlich geschält und gewaschen sind, siedet man sie im Salzwasser weich, doch so, daß die Sträußchen ganz bleiben, gießt das heiße Wasser davon und etwas kaltes daran, daß man mit der Hand die Stückchen herausnehmen kann, läßt solche auf ein Tuch rein ablaufen, rangirt (ordnet) sie auf einen Teller oder auf ein Plättchen, verrührt von 2 hartgesottenen Eyern das Gelbe mit 3 Eßlöffeln voll Oehl, nimmt etwas Pfeffer, ein wenig Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und 6 Eßlöffel voll Essig daran, rührt dieß recht untereinander, und gießt es über den Karviol. Er kann zu jedem Braten aufgestellt werden.

Gurken- oder Kukummern-Salat.

Wenn diese geschält und zu Rädchen geschnitten sind, überstreut man sie mit etwas Salz, schüttelt sie durch einander, läßt sie eine halbe Stunde daran stehen, drückt sie dann fest aus, bestreut sie stark mit gestoßenem Pfeffer, gießt Essig und Oehl darüber, und macht sie recht durcheinander. — Es können auch Borrage-Blätter und Schnittlauch, oder eine fein geschnittene Zwiebel, oder ein Rettig

(ebenfalls fein geschnitten) darunter genommen werden.

Salat von Rothkraut.

Die Rothkrautköpfe schneidet man von einander, die innern Dorsche heraus, und das Kraut mit einem Schneid- oder andern Messer fein bis an die Rippen, thut ein wenig Salz und ein Trinkglas voll Essig darüber, macht es recht untereinander, und läßt es bis zum Anmachen stehen. Alsdann wird es aus dem Essig ein wenig ausgedrückt, und nun erst mit Essig, Oehl, Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln angemacht. — Soll ein garnirter Salat davon gemacht werden, so macht man eine Hand voll Endivien- und eben soviel grünen Salat, jeden besonders, an, nimmt auf das Plättchen einen Ring rothen, dann einen Ring gelben, und den dritten grünen Salat, und legt in die Mitte angemachte Kartoffeln, oder Schnitze von hartgesottenen Eyern in der Form eines Sterns.

Salat mit Senf anzumachen.

Von einem hart gesottenen Ey nimmt man das Gelbe, verreibt es mit 3 Eßlöffeln voll Provencer Oehl, 4 Eßlöffeln voll gutem Essig, und einem starken Eßlöffel voll Senf, und rührt dieß wohl untereinander. Es können alle Arten Salate damit angemacht werden.

Geschälte grüne (frische) Zwetschgen (Pflaumen) als Salat zum Braten zu geben.

Für ein kleines Plättchen nimmt man 30 — 40 Zwetschgen in ein Geschirr, und gießt siedendes Wasser darüber. Nun lassen sie sich gerne schälen. Hierauf schneidet man sie von einander, nimmt die Steine heraus, und thut in eine Kastrol oder Kachel ein kleines halbes Trinkglas Wein nebst

einem Stückchen Zucker. Sobald dieß kocht, legt man die Zwetschgen ganz darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam auskochen, daß sie soviel wie möglich ganz erhalten werden. Wenn die Sauce (Brühe) kurz eingekocht ist, richtet man sie auf ein Plättchen schön an, und stellt sie zum Kalbsbraten auf.

Zitronen-Salat.

Auf 4 Personen nimmt man 2 große oder 3 kleine Zitronen, schält die Schale ab, schneidet das Weiße davon, und das Markige in dünne Scheiben, legt diese auf einen Teller, daß kein Kern darin bleibt, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, schneidet die Schalen davon länglicht und so fein wie möglich, läutert hierauf 4 Loth Zucker, thut die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen, nimmt sie dann wieder heraus, legt sie auf den geschnittenen Zitronenrädchen herum, und gibt diesen Salat zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

Auch von süßen Pomeranzen kann ein solcher Salat gemacht werden.

Torten.

Brodtorte mit Butter.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, rührt das Gelbe von 16 Eyern darein, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, 3 Viertelpfund

Digitized by Google

altgebackenes, sammt der Rinde geriebenes, aber nicht gedörrtes Brod dazu, schlägt das Weiße von 12 Eyern zu steifem Schaum, und rührt ihn auch in die Masse. Nun wird ein Tortenmodel bestrichen und bestreut, die Masse darein gefüllt und langsam gebacken. Sie braucht 3 Viertelstunden, bis sie fertig ist.

Brodtorte ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Gelben von 10 Eyern recht leicht, feuchtet 12 Loth gedörrtes Brod mit einem halben Schoppen (Viertel) recht gutem Wein an, nimmt ein halbes Loth Zimmet, 10 Gewürznelken und eine halbe Muskatnuß (dieses Gewürz gröblicht gestoßen), 2 Loth Zitronat, eben soviel Pomeranzenschalen, wie auch die Schale von einer halben Zitrone, diese 3 Stücke länglicht geschnitten, rührt das Brod zuvor ein wenig mit dem Zucker, nach diesem das Gestoßene und Geschnittene dazu, schlägt das Weiße von den Eyern zu einem steifen Schaum, rührt denselben schnell darunter, bestreicht die Tortenform stark mit Butter, bestreut sie mit gedörrtem Brod, und backt sie in gelinder Ofenhitze. Sie kann geeist oder mit Zucker überstreut werden.

Anmerkung. Man kann auch weich geriebenes Brod, welches dann nicht mit Wein angefeuchtet wird, und statt 12 Loth 18 Loth nehmen.

Carmeliter-Torte.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln, der Länge nach, so fein als möglich, schlägt 7 Eyer in einer Schüssel, bis sie schäumen, nimmt dann ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde recht stark, thut hierauf eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale, ein

Digitized by Google

Viertelpfund vom feinsten Mehl und 2 Drittel von den Mandeln dazu, rührt es langsam durcheinander, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Tortenmodel, streut die übrigen Mandeln darauf herum, und backt die Torte langsam.

Chocolade-Torte mit Butter.

Zu einer Torte von mittlerer Größe, ohngefähr für 6 bis 8 Personen, verrührt man 8 Eyer mit einem starken halben Schoppen süßem Rahm oder guter Milch, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, rührt es in einer messingenen Pfanne über dem Feuer, bis es gerinnt, und gießt es zum Ablaufen in ein Sieb. Nun rührt man ein Viertelpfund frische Butter leicht, thut den abgelaufenen Käse nebst einem Viertelpfund gesiebten Zucker, 6 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund geriebene und gesiebte Chocolade dazu, rührt Alles zusammen mit dem Gelben von 6 Eyern eine Zeitlang, schlägt hierauf das Weiße von den Eyern zu einem steifen Schaum, rührt denselben auch darein, füllt es sogleich in ein zuvor bestrichenes und mit gutem Buttertaig belegtes Blech, und backt es im Ofen gelb.

Englische Torte.

Man macht von einem Pfund Mehl, 3 Viertelpfund Butter, einem halben Pfund gestoßenen Mandeln, 2 Eyern und einem Viertelpfund Zucker einen Taig, wie derselbe bey der Sauerkraut-Torte angezeigt ist, wällt ihn zu 6 Kuchen 2 Messerrücken dick aus, schneidet sie nach der Schüssel, worauf man die Torte legen will, aus, legt sie, jeden besonders, auf ein mit Mehl bestreutes Papier, und backt sie langsam. Hierauf bestreicht man jeden Kuchen mit etwas Eingemachtem (schö-

Digitized by Google

ner ist es, wenn man auf jeden etwas anderes thut), legt sie aufeinander, faßt dann die Torte neben herum mit Oblaten ein, welche zuvor mit Ey bestrichen seyn müssen, macht oben darauf ein Zimmet-Eis, und trocknet es.

Englischer Backs auch als Torte zu geben.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund kleine aus warmem Wasser gewaschene Rosinen, 2 Loth Pomeranzenschalen, eben soviel Zitronat und ein Stückchen Zitronenschale, Alles fein geschnitten, für 3 Kreutzer Muskatblüthe, 4 Gewürznelken, und ein halbes Loth Zimmet, Alles gestoßen, nebst 3 Eßlöffeln voll guter weißer Bier-Hefe und einem halben Pfund feinem Mehl dazu, rührt es recht untereinander, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu einem Schaum, und rührt ihn zuletzt darein. Nun wird eine runde Blechform mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt, und wenn sie recht reif (bey gelinder Wärme gegangen) ist, im Ofen langsam gebacken.

Man hat jetzt häufig anstatt der Gugelhopfen- und verzierten Blech-Model runde, glatte und viereckigte Formen, auch solche, die wie ein Brettspiel geformt sind. Wenn man nun in einer von den letzten eine Mandel oder Biscuit-Torte backt, und nach dem Backen das eine Eck mit weißem, und das andere mit Chocolade- oder rothem Eis überzieht, so sieht es wie ein Damenbrett und recht schön aus.

Französische Torte.

Man rührt 6 Loth frisches gutes Schmalz, bis es ganz weiß und wie Schaum ist, nimmt

dann 3 Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut von 2 Zitronen die klein geschnittene Schale nebst dem Saft und einem halben Pfund Zucker dazu, rührt es noch eine halbe Stunde, thut ein Viertelpfund schönes Mehl dazu, und rührt es recht untereinander. Nun wird ein flaches Blech mit Butter bestrichen, von dem Taig, so groß als man die Torte haben will, eines halben Fingers dick darauf gestrichen, mit Eingemachtem belegt, ein Gitter von dem Taig darüber gemacht, dieses mit einem Ey bestrichen, und dann langsam gebacken.

Glocken-Torte.

Hiezu muß zuvörderst von Kupfer eine Form verfertigt werden, in Gestalt einer Glocke, wie sie an unsern Stuben- (Stand-) Uhren gewöhnlich geformt sind, nehmlich mehr niedrig als hoch, oder wie die Deckel auf den Glockenschlüsseln zu seyn pflegen, 1 Schuh oder eine halbe Elle weit. Diese Form nun wird auf der äußern oder erhabenen Seite wohl verzinnt. Sie kann auch von Sturz durch einen Flaschner verfertigt werden.

Zur Torte selbst stoßt man ein Pfund geschälte Mandeln gröblicht mit dem Saft einer Zitrone, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln und 3 Viertelpfund gesiebten Zucker damit an, thut nach einer Viertelstunde die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, Alles zuvor fein geschnitten, nebst einem starken Kaffeelöffelchen voll gestoßenem Zimmet und ein wenig Cardemumen dazu, bestreicht, sobald alles Vorhergehende recht unter die Masse gerührt ist, die ebengedachte Form mit Butter, belegt sie dicht

mit Oblaten, ſtreicht die Hälfte des Taigs darauf, läßt es ſchön gelb backen, ſtreicht nach dieſem die andere Hälfte darüber, backt es ebenfalls, macht, wenn die Torte erkaltet iſt, ein weißes Eis darüber, überſtreut ſie mit buntem Streuzucker, läßt ſie abtrocknen, und ſtellt ſie auf eine Platte. Es kann auch ein Chocolade-Eis darüber gemacht werden, wie daſſelbe ſchon im erſten Theile angezeigt iſt.

Hefen-Torte
mit Mirabellen oder Renecloden.

Zu einem mittelgroßen Tortenblech rührt man ein halbes Pfund friſches Schmalz (Schmälzbutter), thut nach dieſem ein halbes Pfund geſchälte und fein geſtoßene Mandeln darunter, rührt es wieder eine Viertelſtunde, dann das Gelbe von 10 Eyern eines nach dem andern darein, 4 Eßlöffel voll gute weiße Hefe nebſt 4 Eßlöffeln voll lauer Milch darunter, ſchafft zuletzt ein Pfund feines Mehl darein, nimmt den Taig auf ein mit Mehl beſtreutes Backblech, wällt die Hälfte davon in ein flaches mit Butter beſtrichenes und mit Semmel- oder Mutſchel-Mehl beſtreutes Tortenblech aus, belegt es am Rand herauf, füllt von den oben genannten Früchten darein, macht von dem übrigen Taig ein doppeltes Gitter darüber, läßt es bey der Wärme recht ſteigen (gehen), beſtreicht es mit einem verklopften Ey, und backt es in friſcher Ofenhitze.

Torte von Johannisbeeren.

Zu einer Torte für 6 Perſonen zupft man 2 Schoppen Johannisbeeren oder Träublein ab, nimmt anderthalb Viertelpfund auch etwas mehr geſtoßenen Zucker in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne, legt die Johannisbeeren darauf, ſetzt ſie Anfangs auf ſchwache Kohlen, bis ſie Saft be-

Digitized by Google

zogen haben, vermehrt alsdann die Kohlen, nimmt, wann sie kochen, den aufgeworfenen Schaum ab, und thut sie, wenn sie kurz eingekocht sind, zum Erkalten auf eine Platte. Hierauf macht man, wie bey den beyden vorhergehenden Torten, von einem halben Pfund Butter einen Taig, setzt eine Torte davon auf, füllt sie mit den Träublein, und backt sie in ziemlich frischer Hitze.

Die Kirschen-Torten werden ebenso verfertigt, nur kocht man zu den süßen Kirschen den Zucker vorher mit ein wenig Wasser, thut dann erst die Kirschen dazu, und läßt sie kurz einkochen; die sauern Kirschen aber behandelt man wie die Johannisbeeren, weil diese mehr Saft haben. Auch von Heidel- und Stachelbeeren können solche Torten gemacht werden. Die Heidelbeeren werden nur ein wenig in Zuckerwasser blanschirt, dann mit ein wenig Zimmet, etwas abgeriebener Zitronenschale, und wenn sie nicht süß genug sind, mit Zucker vermengt. Von den Stachelbeeren aber (die rothen sind dazu am besten) pflückt man die Stiele und Blumen ab, läutert auf einen starken Schoppen ein Viertelpfund Zucker nach kurzer Fäden Art, nimmt dann die Beeren darein, schäumt sie fleißig ab, thut ein wenig abgeriebene Zitronenschale nebst dem Saft von einer halben Zitrone darein, läßt sie kurz einkochen und erkalten.

Eine Torte auf italienische Art.

Von einer halben Maaß guter süßer Milch oder Rahm, 8 Eyern, etlichen Eßlöffeln saurer Milch oder Zitronensaft wird ein süßer Käse verfertigt, wie solcher schon im Ersten Theil beschrieben ist. Sobald derselbe recht abgelaufen ist, nimmt man ihn in eine Schüssel, rührt ihn mit 4 Loth frischer Butter fein, das Gelbe von 4 Eyern dazu, thut

ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, 2 Eßlöffel voll Pomeranzenblüthwasser, oder frische fein geschnittene Pomeranzenblüthe, 6 Stück bittere Mandelbrode und 4 Stück Biscuits, gestoßen oder gerieben, nebst einer Hand voll Zucker darunter, und rührt dieß Alles wohl untereinander. Alsdann nimmt man 2 Hände voll feines Mehl auf den Backtisch, etwas Salz, ein ganzes Ey und eines Eyes groß Butter, und für's Uebrige laues Wasser dazu, daß es einen Taig in der Feste eines Buttertaigs gibt, schafft denselben so lange wie möglich, macht dann 10 Stücke daraus, wällt alle zu Blättern aus, bestreicht ein Potageblech mit Butter, legt das eine Blatt schön gleich darein, läßt zerlassene frische Butter vermittelst eines Pinsels oder einer Feder darauf herumtropfen, legt wieder ein Blatt darauf, bis 4 aufeinander sind, breitet nun das Angerührte darauf aus, legt die übrigen Blätter darüber, und besprengt jedes derselben mit Butter. Wenn sie alle beysammen sind, wird ein Messer in den Kohlen warm gemacht, die Torte neben herum schön gleich geschnitten, auch oben derselben ein Ausschnitt gegeben, sodann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, nach dem Backen sogleich mit Zucker überstreut, und etwas warm aufgetragen.

Kastanien-Torte.

Von einem Pfund Kastanien nimmt man die braune Haut oder Schale ab, legt hierauf die Kastanien in kochendes Wasser, daß sich auch die feinere Haut mit dem Messer abschälen läßt, thut sie dann in ein reines Geschirr, gießt soviel Wein daran, bis derselbe darüber geht, nimmt ein Stückchen ganzen Zimmet dazu, läßt sie kochen,

Digitized by Google

bis ſie recht weich ſind, ſchüttet ſie in ein Sieb, und nimmt den Zimmet wieder weg. Sobald die Kaſtanien recht abgelaufen ſind, legt man ſie in eine Schüſſel, zerdrückt ſie recht mit einem hölzernen Löffel, oder ſtoßt ſie in einem Mörſer, nimmt ſie dann wieder in ein anderes Geſchirrr, reibt 6 zuvor geriebene bittere Mandelbrode, und die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone darunter. Hierauf rührt man ein halbes Pfund geſiebten Zucker mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelſtunde, nach dieſem das Geſtoßene und Geriebene darunter, ſchlägt die 8 Eyweiß zu einem ſteifen Schaum, rührt denſelben nach und nach an die Maſſe, beſtreicht eine blecherne Form mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, füllt das Gerührte ein, und backt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen langſam.

Kraft-Torte mit Pomeranzen.

Drey Viertelpfund geſiebten Zucker rührt man auf eine gleiche Weiſe mit dem Gelben von 13 Eyern recht ſchaumig, reibt eine ſüße Pomeranze am Zucker ab, thut dieſen nebſt einem halben Pfund des feinſten Biscuitmehls darein, rührt den feſt geſchlagenen Schaum der 13 Eyer darunter, füllt dieſes in eine zuvor beſtrichene und beſtreute Form, und backt die Torte in gelinder Hitze.

Anmerkung. Bey allen gerührten Maſſen, wo ein Schaum geſchlagen wird, mengt man ſolchen nur leicht darunter, ohne weiter mehr zu rühren, weil die Taige durch längeres Rühren wäſſerig werden.

Krebs-Torte.

Für 6 Perſonen ſiedet man 25 Edelkrebſe ohne Salz, bricht die Schwänze aus, wirft die Galle weg, ſtoßt das Uebrige mit friſcher Butter klein, dämpft es in anderthalb Viertelpfund friſcher But-

ter, preßt es durch ein Tuch, und läßt es gestehen. Inzwischen rührt man 6 Eyer in einer Schüssel mit einem Stückchen frischer Butter, wie zu gerührten Eyern, nimmt solche in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, eben soviel gestoßenen Zucker nebst den fein gehackten Krebsschwänzen dazu, mengt es wohl untereinander, rührt hierauf die Krebsbutter ein wenig, nimmt das Vermengte darein, rührt es mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Nun wird ein Tortenblech mit einem Boden von Buttertaig belegt, die Masse eingefüllt und im Ofen gelb gebacken. Diese Torte kann warm und kalt aufgestellt werden.

Mandel-Torte von Buttertaig.

Man stoßt ein halbes Pfund süße und ein Loth bittere Mandeln ganz fein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, thut die gestoßenen Mandeln nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker dazu, und rührt es mit 4 Eyern und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone eine Viertelstunde. Nun wird von gutem Buttertaig ein Boden gewällt, derselbe in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Blech gelegt, daß er 2 Fingerbreit in die Höhe geht, die Masse darein gefüllt, und im Ofen gelb gebacken.

Ein Mandel-Tropuant.

Ein halbes Pfund auch etwas mehr Mandeln, je nachdem man es nöthig hat, siedet man, schält sie in's frische Wasser, nimmt sie auf ein Tuch, daß sie wieder abtrocknen, stoßt sie dann mit 2 Eyweiß ganz fein, treibt sie nach diesem durch ein Haarsieb, nimmt das Gröbere wieder in den Mörser bis Alles durchgetrieben werden kann. So-

viel es Mandeln sind, soviel gesiebten Zucker nimmt man dazu, setzt beydes nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitrone in einer Kastrol oder messingenen Pfanne auf Kohlen, rührt es so lange, bis es recht gut getrocknet ist, thut die Masse auf den zuvor mit Zucker bestreuten Backtisch, wällt sie ganz dünn aus, und macht davon über eine verkehrte und mit Butter bestrichene Zinnplatte eine beliebige große Torte. Man kann auch die der sogenannten Abbees davon verfertigen. Es mögen indessen Formen gefällig seyn, welche wollen, so müssen sie so beschaffen seyn, daß man nach dem Backen eine trockene Frucht darein legen kann. Bey'm Backen muß man sehr behutsam seyn, daß der Ofen nicht heiß ist. Der Cropuant muß mehr weiß bleiben, als Farbe haben. Man kann dieser Masse auch Farbe geben, roth mit Cochenillen, grün mit Spinattopfen, braun mit Chocolade, den Kaffeegeschmack mit Kaffeebhl.

Torte von Melonen.

Eine halbe oder ganze Melone, je nachdem sie groß oder klein ist, schneidet man zu Stückchen, macht das Innere heraus, setzt sie mit einem halben Schoppen Wein, ebensoviel Wasser, der Schale von einer halben Zitrone, einem Stückchen ganzem Zimmet und 4 Pfefferkernen auf Kohlen, läßt sie ganz kurz einkochen, treibt sie durch einen Seiher oder Durchschlag, verrührt das Durchgetriebene mit einer Hand voll Zucker, verfertigt hierauf eine Torte, wie die vorhergehende Aepfeltorte (s. oben), und füllt das Durchgetriebene darein. Diese Torte wird, wenn sie gebacken ist, kalt aufgestellt.

Nudeln-Torte.

Zu einer großen Torte nimmt man drey Viertelpfund geschälte Mandeln, stoßt die Hälfte

davon fein mit Zitronensaft, schneidet die andere Hälfte fein länglicht, und rührt die gestoßenen Mandeln mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker nebst 6 ganzen Eyern und dem Gelben von 6 andern zusammen eine halbe Stunde. — Zuvor aber noch verfertigt man von einem ganzen Ey, und dem Gelben eines andern, ein wenig Zucker und feinem Mehl einen Nudeltaig, wällt ihn aus, schneidet ihn zu eines kleinen Fingers breiten Nudeln, backt solche aus heißem Schmalz weißlicht, bröckelt sie hierauf zu Stückchen wie geschnittene Mandeln, und nimmt fein geschnittene Zitronenschale dazu. Ist die Masse recht gerührt, so thut man, nebst den geschnittenen Mandeln, die Nudeln darunter, bestreicht ein flaches Tortenblech mit Butter, legt es mit Oblaten aus, füllt die Masse darein, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Torte von Pfirschen (Pfirsichen).

Auf eine halbpfündige Torte schält man 8 bis 10 schöne Pfirsiche, schneidet sie in der Mitte von einander, legt sie in eine Kastrol oder messingene Pfanne dicht neben einander, streut 2 Hände voll Zucker, etwas fein geschnittene Zitronenschale darüber, gießt ein Glas Wein und eben so viel Wasser daran, läßt sie zugedeckt auf Kohlen weich kochen, nimmt sie dann mit einem Eßlöffel heraus auf eine Platte, läßt den Saft kurz einkochen, gießt ihn darüber, und läßt sie erkalten. Nun wird von Butter- oder Wein-Taig eine Torte aufgesetzt, neben herum mit einem Ey bestrichen, mit den Pfirsichen so belegt, daß aussen 2 Finger breit leer bleibt, ein größerer Boden oder ein Gitter darüber gelegt, nebenherum schön ausgeschnitten, und in frischer Hitze gebacken.

Digitized by Google

Anmerkung. Man kann auch zu einem Kuchen die Pfirsiche in ein gewöhnliches mit Buttertaig ausgelegtes Kuchenblech legen, ein geriebenes Milchbrod mit Zucker und Zimmet vermengen, darüber streuen, dünne Stückchen Butter darauf legen, und im Ofen backen.

Torte von Pomeranzen (Orangen).

Man verfertigt einen Taig von drey Viertelpfund feinem Mehl, 3 Eygelb, 2 Eßlöffeln voll gesiebtem Zucker, 2 Eßlöffeln voll Rosen- oder Orangen-Wasser und einem Viertelsschoppen Wein, der in der Dicke wie ein Buttertaig ist, schafft ihn recht durch, wällt ihn zu 2 gleichen Theilen, schafft dann ein halbes Pfund Butter in frischem Wasser, wällt diese so dünn wie einen von den Kuchen aus, trocknet sie mit einem Tuche ab, legt sie auf den einen Boden, legt den andern darüber, wällt ihn ganz dünn aus, überschlägt ihn zweymal, und läßt ihn liegen, bis die Fülle fertig ist. Hiezu schält man 3 süße Pomeranzen dünn ab, schneidet sie nebst 4 Loth Zitronat, die eine Hälfte fein länglicht und die andere fein gewürfelt, mengt es untereinander, zieht hierauf das Weiße von den Pomeranzen ab, schneidet das Markigte zu Rädchen, läutert ein Viertelpfund Zucker mit einem Glas voll Rosen- oder anderem Wasser ganz dick, thut die Rädchen darein, läßt sie ein wenig kochen, und legt sie mit einem Löffel pünktlich auf eine Platte zum Erkalten. Nun wällt man einen — eines Messerrückens dicken Boden von dem Taig, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Papier, streut von dem Geschnittenen die Hälfte darauf, daß er 2 Finger breit neben herum leer bleibt, legt die gekochten Pomeranzen darauf, thut die andere Hälfte geschnittene Schalen nebst dem zurückgebliebenen Zucker darüber, bestreicht es neben herum

Digitized by Google

mit einem Ey, legt ein ausgeschnittenes Blatt oder ein Gitter von Buttertaig darauf, backt es im Ofen hellgelb, und überzieht nach dem Backen die Torte mit einem rothen oder weißen Eis.

Gewöhnliche Quitten-Torte.

Man kocht einige Quitten in Wasser weich, schält solche, wenn sie erkaltet sind, reibt das Mark davon ab, nimmt ein halbes Pfund davon in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine Zeitlang mit etwas fein geschnittener Zitronenschale und gestoßenem Zimmet durch, hierauf das Gelbe von 6 Eyern daran, schlägt das Weiße davon zu steifem Schaum und rührt ihn kurz vor dem Einfüllen darein. Nun wird ein Tortenblech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit Semmel- (Mutschel-) Mehl bestreut, mit einem ganz dünnen Boden von Buttertaig belegt, die Masse darein gefüllt, und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Sand-Torte.

Man rührt 3 Viertelpfund frische Butter oder Schmalz ganz schaumig, hierauf das Gelbe von 16 Eyern nach und nach darein, thut 3 Viertelpfund gesiebten Zucker, ein Pfund feines Mehl und eine am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale dazu, rührt es zusammen eine Viertelstunde, schlägt dann das Weiße von 8 Eyern zu Schaum, rührt ihn zuletzt darein, und füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenform, und backt sie langsam. Die Form zu dieser Torte muß von Blech, und mehr breit als tief seyn; die Kupferformen sind zu dick.

Digitized by Google

Torte auf Sächsische Art.

Von gutem Buttertaig ohne Zucker wird ein Blatt eines starken Messerrückens dick, so groß man's nöthig hat, ausgewällt, ein rundes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, das Blatt hinein-, und von demselben Taig ein fingerbreites Reifchen auf den Taig neben herum gelegt. Nun schneidet man zuvor geschälte Borsdorfer- oder andere gute Aepfel in der Mitte von einander, und das Kernhaus heraus, legt sie dick auf dem Boden herum, vermengt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit etwas gestoßenem Zimmet und einer abgeriebenen und fein geschnittenen Zitronenschale, streut es ganz dick über die Aepfel, gießt ein wenig weißen Wein zwischen die Aepfel, und läßt die Torte nun sogleich im Ofen backen.

Noch eine Sächsische Torte von Pfirsichen oder Aprikosen.

Der Taig wird verfertigt und behandelt, wie bey der vorhergehenden Torte, nur in ein etwas tiefes Blech gelegt, wovon der Rand abgemacht werden kann. Man schält diese Früchte ebenfalls, nimmt die Steine heraus, legt die ganzen Früchte auf dem Taig herum, klopft die Steine auf, schält die Kerne, schneidet sie mit dem Schneidemesser klein, mengt ein Viertelpfund, auch etwas mehr gestoßenen Zucker darunter, und streut es über die Pfirsiche oder Aprikosen, gießt ein kleines Gläschen Pomeranzen-Rosoli (Geist) dazwischen, und backt dann die Torte gleich in frischer Ofenhitze.

Auf eben diese Art können auch Torten gemacht werden: 1) von Weichseln, in diesen bleiben die Steine, nur werden sie stark mit Zucker überstreut; 2) von frischen Erdbeeren. Wenn diese in den frischen Taig gelegt sind, gießt man

einige Eßlöffel voll guten süßen Rahm darüber, überstreut sie dann erst mit Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Schmalztorte auf Wiener Art.

Man rührt ein halbes Pfund frisches Schmalz (Schmälzbutter) recht leicht, schlägt 2 ganze und 8 gelbe Eyer darein, thut ein halbes Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst 4 Loth gesiebtem Zucker dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, nimmt etwas klein geschnittene Zitronenschalen nebst einem halben Pfund Mehl darunter, und rührt es recht untereinander. Hierauf bestreicht man ein flaches Tortenblech mit Schmalz (Schmälzbutter), bestreut es mit Semmel-Mehl, füllt von der Masse eines halben Fingers dick darein, bestreicht es mit etwas Eingemachtem, welches nicht viel Saft hat, macht von dem übrigen Taig ein Gitter darüber, und backt die Torte gelb.

Anmerkung. Um das Gitter machen zu können, nimmt man noch etwas Mehl mit Zucker vermischt zu dem Taig.

Warme Torte.

Man verrührt das Gelbe von 8 Eyern mit einem halben Schoppen süßem Rahm und einigen Eßlöffeln voll Rosen- oder Orangen-Wasser, nimmt hierauf ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt beydes mit den verrührten Eyern glatt an, thut 4 Loth länglicht geschnittenen Zitronat nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale dazu, zerläßt in einer andern Schüssel ein Viertelpfund frische Butter, gießt das Angerührte langsam darein, rührt es so lange, bis es eine dicke Masse ist, und richtet es zum Erkalten auf eine Platte an. Nun wird von gutem Buttertaig eine Torte in ein Tortenblech oder auf ein Papier auf-

gesetzt, die Masse darein gefüllt, ein anderer Boden oder ein Gitter darüber gemacht, mit einem verklopften Ey bestrichen, und gebacken. Diese Torte darf warm, aber nicht heiß aufgestellt werden.

Weichsel-Torte.

Zu einer Torte für 5 bis 6 Personen steint man 3 Pfund Weichseln aus, vermengt sie mit 4 Händen voll gestoßenem Zucker, und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag röstet man 3 starke Hände voll Semmelmehl in heißgemachtem Schmalz ganz trocken, läßt es erkalten, und vermischt es mit nicht ganz anderthalb Viertelpfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln. Alsdann setzt man eine Torte auf ein Blech mit einem Rand, den man abnehmen kann, breitet das vermengte Semmelmehl auf den untern Boden, streut stark Zucker und Zimmet darüber, legt die Weichseln (von welchen der Saft zurückbleibt) Fingers dick darauf, streut wieder Zucker und Zimmet darüber, deckt den Deckel darauf, drückt ihn neben herum an, bestreicht ihn mit verrührtem Ey, bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, sticht mit einem Messer ganz kleine Löcher darein, oder legt ein Gitter darüber, und backt sie schön gelb.

Eine Sturz-Mandel-Torte.

Für diese muß ein etwas tiefes rundes Blech gemacht seyn, eine Art von einer Zinnplatte, nur mit keinem breiten Rande. Es kann auch eine Zinnplatte genommen werden, wenn man etwas geringen Taig um den Rand legt; überhaupt darf sie in keinen heißen Ofen gesetzt werden. Zum Taig nimmt man ein Pfund zuvor geschälte und mit Eyweiß ganz fein gestoßene Mandeln in eine Schüssel, drey Viertelpfund gesiebten Zucker

ein starkes Kaffeelöffelein voll fein gestoßenen Zimmet, von 2 Zitronen die am Zucker abgeriebene Schale dazu, schafft dieß Alles recht untereinander, thut soviel Eyweiß dazu, bis der Taig sich streichen läßt, doch muß er mehr dick als dünn seyn. Nun muß das bestimmte Geschirr auf den Außenseiten stark mit Butter oder weißem Wachs bestrichen, die Hälfte von der Masse schön gleich darüber gestrichen und gelb gebacken, dann warm mit einem Messer losgemacht, und sogleich auf die zum Auftragen bestimmte Platte gelegt werden. Hierauf backt man die andere Hälfte auch vollends darüber, und stürzt sie, wenn sie zuvor ebenfalls abgenommen und auf einem andern Geschirr kalt geworden ist, auf den untern Theil, siebt nun ein Viertelpfund oder auch etwas mehr feinen Zucker, rührt ihn mit dem geschlagenen Schaum von 2 Eyweiß und dem Saft von einer Zitrone eine Viertelstunde, und überreist den ganzen Deckel damit. Zuvor muß man 4 Loth geschälte und fein länglicht geschnittene Mandeln, 1 Loth Pistazien, jedes besonders geschnitten, 4 Loth geriebene Chocolade, 2 Loth Zitronat oder frische Pomeranzenschalen, gewürfelt geschnitten, bereit halten. Hievon macht man von der einen Farbe in die Mitte des Deckels einen Ring, und streut von dem Ringe an von den andern Farben strichweise nach der Schattirung. Roth gefärbte Mandeln sehen auch recht gut aus, wenn solche mit spanischem Flor (für ein paar Kreutzer), ein wenig Zucker und Wasser gekocht werden. — Sobald nun die Torte fertig ist, kann sie aufgetragen werden. Soll sie noch delikater werden, so wird auf dem untern Theil etwas von eingemachten Früchten herum gestrichen.

Zimmet-Torte.

Diese wird wie die Biscuittorte gemacht, nur nimmt man auf ein halbes Pfund Zucker ein halbes, auch ein ganzes Loth Zimmet dazu. Will man die Torte marmorirt haben, so nimmt man halb Brodtorten- und halb Biscuit-Taig, und gießt ihn bey'm Einfüllen durcheinander.

Sie kann auch auf folgende Art gemacht werden. Man stoßt ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, rührt sie mit anderthalb Viertelpfund (12 Loth) Zucker und 7 bis 8 Eygelb eine halbe Stunde, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet dazu, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, und füllt sie entweder in ein mit dünn gewälltem Buttertaig belegtes Becken, oder in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenpfanne, und backt sie langsam.

Noch eine Art Zitronen-Torte.

Zu einer Torte von mittlerer Größe schält man 6 bis 8 saftige Zitronen dünn ab, schneidet die Schale länglicht fein, kocht sie ein wenig in etwas Zuckerwasser, schält hierauf das Weiße von den Zitronen rein davon ab, schneidet das Innere zu Rädchen, macht die Kerne alle heraus, legt sie auf ein Plättchen, streut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker darüber, thut die gekochten Zitronenschalen dazu, und läßt es zusammen eine Stunde stehen. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgenommen werden kann, mit Butter, bestreut den Boden mit Semmelmehl, legt einen — eines Messerrückens dick gewällten Boden von Butter- oder süßem Taig darein, schneidet oder

ſtoßt ein Viertelpfund Makronen fein, ſtreut die Hälfte davon auf den Boden, legt die gebaitzten Zitronen darein, und ſtreut die übrigen Makronen darüber. Nun verrührt man 4 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe mit dem zurückgebliebenen Zitronenſaft, nimmt eine Hand voll geſtoßenen Zucker nebſt dem dritten Theil von einem Schoppen ſüßem Rahm (ungefähr ein kleines Trinkglas voll) dazu, rührt es recht untereinander, gießt es über die Torte, backt ſie im Ofen hellgelb, überſtreut ſie dann ſtark mit Zucker, und ſetzt ſie noch ſo lange in den Ofen, bis der Zucker zergangen iſt. Auf dieſe Art bekommt die Torte einen ſchönen Glanz.

Torte von Zwetſchgen (Pflaumen).

Die gedörrten Zwetſchgen kocht man, ſie mögen geſchält oder ungeſchält ſeyn, wenn ſie ausgeſteint ſind, mit Wein und Waſſer, etwas länglicht geſchnittenen Zitronenſchalen und Zucker weich und kurz ein, läßt ſie erkalten, und rührt etwas geſtoßene Gewürznelken und Zimmet nebſt klein geſchnittenen Mandeln darunter. Alsdann ſetzt man eine Torte, ſo groß man ſie haben will, auf, füllt die gekochten Zwetſchgen darein, legt einen ſchön ausgeſchnittenen Deckel oder ein Gitter darauf, beſtreicht ſie mit einem verklopften Ey, backt ſie fertig, überſtreut ſie dann ſtark mit geſiebtem Zucker, und backt ſie vollends aus. Auf dieſe Art bekommt die Torte ein Ausſehen, als ob ſie glaſirt wäre; auch kann man ſtatt der Zwetſchgen jedes andere eingemachte Obſt nehmen.

Anmerkung. Man waſcht die Zwetſchgen zuvörderſt ein paarmal aus warmem Waſſer, nimmt, wann ſie ein wenig gekocht haben, die Steine heraus, und kocht ſie dann erſt vollends aus.

Die ungeschälten Zwetschgen werden vor dem Einfüllen ein wenig geschnitten oder gehackt.

Aepfel-Torte.

Zu einer Torte von einem halben Pfund Butter schält man 6 große mürbe Aepfel, schneidet sie zu ganz dünnen Scheiben, vermengt solche mit 4 Loth gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone und 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, und läßt sie stehen, bis der Taig zubereitet ist. Alsdann macht man von einem halben Pfund Butter einen guten Butter- oder Weinbackes-Taig, wällt die Hälfte davon zu einem runden eines Messerrückens dicken Boden, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes oder mit einem Bogen weißes Papier belegtes Backblech, breitet die vermengten Aepfel schön gleich darüber, so daß der Boden neben herum eines Fingers breit leer bleibt, wällt den andern Boden auch aus, sticht oder schneidet ihn schön aus, deckt ihn darüber, drückt ihn neben an den Aepfeln fest an, schneidet ihn neben herum ein wenig aus, bestreicht die Torte mit einem verklopften Ey, und backt sie in ziemlich frischer Hitze. Auch kann statt des obern Blattes ein Gitter von Taig darüber, und ein 2 Finger breiter Streifen neben herum an das Gitter gelegt werden.

Gekochte Aepfel-Torte.

Hiezu schält man gute saure Aepfel, schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie in eine Kastrol, thut 4 Loth kleine und eben so viel große gewaschene Rosinen, 4 Loth Zucker, von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale, einen halben Schoppen Wein und halb soviel Wasser dazu, deckt sie zu, läßt sie schnell kochen, richtet sie auf eine Platte zum Erkalten an, und verrührt

sie mit etwas gestoßenem Zimmet und Gewürznelken. Wer will, kann auch eine Hand voll geschälte und zartgestoßene oder geschnittene Mandeln dazu nehmen. Die Torte wird wie die vorhergehende Aepfel-Torte aufgesetzt und gebacken.

Biscuit-Torte mit bittern Mandeln.

Mit einem Pfund gesiebtem Zucker rührt man das Gelbe von 20 Eyern eine Viertelstunde zusammen, stoßt 4 Loth bittere Mandeln ganz fein mit dem Weißen von einem Ey, rührt die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und die Mandeln, welche zuvor mit einem Löffel von der gerührten Masse verdünnt worden sind, dann erst in den Taig, schlägt das Weiße der 20 Eyer zu einem steifen Schaum, rührt diesen und 3 Viertelpfund feines Biscuitmehl unter die Masse, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt sie gleich ein, und backt sie in gelinder Ofenhitze.

Biscuit,

(wovon ein halbes Pfund einen pfündigen Model füllt).

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Gelben von 18 Eyern eine Viertelstunde, schlägt hierauf das Weiße von 12 Eyern zu einem steifen Schaum, nimmt ihn auch zu dem Zucker, rührt es noch eine Zeitlang zusammen, setzt es dann auf ein gelindes Kohlfeuer, läßt es unter beständigem Rühren warm, aber ja nicht heiß werden, nimmt es dann vom Feuer weg, rührt es so lange, bis es kalt und recht dick ist, thut hierauf anderthalb Viertelpfund (12 Loth) vom feinsten Biscuitmehl, welches zuvor durch ein Sieb gestäubt worden seyn muß, nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone langsam dazu, füllt es in einen pfündigen, zuvor mit Butter bestrichenen und mit

Semmelmehl bestreuten Model, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

Savoyard-Biscuit.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelstunde gerührt, das Weiße von den Eyern zu steifem Schaum geschlagen, und nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale darunter gerührt. Hierauf rührt (röstet) man völlig 12 Loth feines Mehl in einem neuen irdenen Geschirr hellbraun auf schwachen Kohlen, stäubt es nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet durch ein Sieb, rührt es langsam an die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Biscuit von Vanille.

Das Biscuit wird auf die gewöhnliche Art verfertigt. Zu einem halben Pfund nimmt man ein fingerlanges Stückchen Vanille, trocknet diese auf einem Ofen, stoßt sie ganz fein, und rührt sie, ehe das Mehl darein kommt, ein wenig mit der Masse, alsdann füllt man sie in einen Model, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Bierhefen-Torte.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern nach und nach darein, mengt 3 Viertelpfund feines Mehl, ein wenig Salz und 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker darunter, rührt nun 3 Eßlöffel voll gute weiße Bierhefe mit warm gemachtem süßem Rahm wie einen Brey an, und schafft sie unter den Taig, daß er zum Auswällen tauglich, doch aber nicht fest ist, wodurch der Trieb der Bierhefe gehindert würde. Ist er nun so beschaffen, so wällt man ihn zu 2 gleichen Böden, legt den einen derselben

Digitized by Google

auf ein mit Butter bestrichenes Papier, und läßt beyde liegen, bis die Fülle dazu gemacht ist. Zu dieser nimmt man 12 Loth geschälte Mandeln, stoßt die eine Hälfte grobblicht, schneidet die andere länglicht, thut die Schale von einer halben Zitrone und 2 Loth Zitronat, beydes klein geschnitten, unter die geschnittenen Mandeln, und läutert 12 Loth gestoßenen Zucker mit einem kleinen Glase Wasser, bis er hell ist. Sobald der Zucker ein wenig abgekühlt ist, rührt man zuerst die gestoßenen Mandeln darunter, nach diesem das Geschnittene nebst dem Saft von einer Zitrone und etwas gestoßenem Zimmet, läßt es zusammen über dem Kohlfeuer unter langsamem Umrühren anziehen, bis es nicht mehr flüssig ist, läßt es auf einer Platte abkühlen, streicht es sodann auf den — auf das Papier gelegten Boden, legt den andern darüber, gibt ihm oben einen Ausschnitt, schneidet es neben mit dem Backrädchen ab, bestreicht die Torte, wenn sie recht reif ist, mit zerlassener Butter, überstreut sie mit grobgestoßenem Zucker, und backt sie in frischer Ofenhitze.

Kuchen.

Ein süßer geriebener Taig zu Kuchen.

Das Gelbe von 3 Eyern und zwey Eßlöffeln voll gesiebtem Zucker verrührt man mit einem kleinen Trinkglase voll Wein in einer Schüssel, nimmt

Digitized by Google

ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst soviel feinem Mehl dazu, daß der Taig so fest wird wie ein Buttertaig, würgt ihn recht stark durch, und wällt ihn halb dick aus. Nun wird ein halbes Pfund Butter entweder mit Mehl zäh geschafft und ausgewällt, oder in frischem Wasser verschafft, auf einem nassen Brett ausgewällt, und mit einem Tuche abgetrocknet, dann auf die Hälfte von dem ausgewällten Taig gelegt, die andere Hälfte darüber geschlagen, und 2mal ausgewällt. Dieser Taig kann zu allen süßen Kuchen gebraucht werden.

Aepfel-Kuchen.

Zu einem Kuchen mittlerer Größe schält man 6 große mürbe Aepfel, schneidet sie zu runden, eines Messerrückens dicken Scheiben, und sticht das Kernhaus heraus, schneidet hierauf die Schale von nicht ganz einer halben Zitrone fein, vermengt sie mit 6 Loth gestoßenem Zucker und einem halben Loth gestoßenem Zimmet, und reibt 2 bis 3 Milchbrode oder Semmeln fein. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgemacht werden kann, stark mit Butter, streut von dem geriebenen Milchbrod die Hälfte darein, legt von den Aepfelscheiben dicht neben einander darauf, streut von dem vermengten Zucker darüber, von dem Milchbrod darauf, schneidet ganz dünne Scheiben von Butter darüber, legt wieder Aepfel darauf, und macht so fort, bis Alles zu Ende ist; das geriebene Milchbrod und die Butter müssen das Letzte seyn. Nun wird es in einem Ofen eine halbe Stunde, oder wenn der Ofen nicht mehr heiß ist, etwas länger gebacken, der Reif von dem Blech abgenommen, und der Kuchen auf dem Blech aufgetragen.

Digitized by Google

Wenn diese Masse in ein Potageblech oder sonst in ein auf den Tisch schickliches Geschirr gefüllt wird, kann sie als Abendgemüse oder Zwischenplatte eingesetzt werden.

Aepfelkuchen ohne Buttertaig.

Man bestreicht eine eiserne Pfanne, so groß man den Kuchen haben will, stark mit Butter, streut eines starken Messerrückens dick geriebenes Schwarzbrod darein, drückt es fest an, schält nach Gutdünken Aepfel, schneidet sie zu eines Messerrückens dicken Schnitzen, legt sie fingersdick auf den Boden der Pfanne, streut Zucker und Zimmet darauf, legt wieder eine Lage Aepfel darüber, wieder Zucker und Zimmet darauf, und macht so fort, bis die Pfanne halb voll ist, streut dann geriebenes Brod darauf, gießt ein wenig siedendes Schmalz (Schmälzbutter) darüber, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es auf Kohlen langsam backen, bis die Aepfel weich sind, dann stürzt man sie auf eine Platte, und bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmet. Es können auch 3 bis 4 Hände voll geriebenes Schwarzbrod in Schmalz dunkelgelb geröstet, und davon zwischen eine jede Lage Aepfel gestreut werden. Dann aber muß eine Stunde vorher, ehe man die Aepfel einfüllt, ein Glas Wein darüber gegossen werden.

Gerührter Aepfelkuchen.

Für 5 bis 6 Personen reibt man 2 Wecken oder Semmeln außen ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es fest aus, gießt ein Viertelpfund frische zerlassene Butter darüber, mengt es stark untereinander, rührt hierauf 8 Eyer eines um das andere darein, thut ein Viertelpfund geschälte Mandeln, zur Hälfte länglicht geschnitten und zur Hälfte gestoßen, die klein ge-

Digitized by Google

schnittene Schale von einer halben Zitrone, etwas Zimmet und nach Belieben Zucker, nebst 4 Loth kleinen und eben soviel großen gewaschenen Rosinen dazu, schält dann 6 bis 8 saure Aepfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzen, und rührt sie langsam unter die Masse. Nun wird ein rundes Potageblech mit Butter bestrichen, stark mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreut, die Masse darein gefüllt, langsam im Ofen gebacken, dann der Kuchen auf eine Platte gestürzt, mit Zucker und Zimmet überstreut, und aufgestellt.

Aepfelkuchen in Wein.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit Buttertaig, schält soviel mürbe saure Aepfel, und schneidet sie in kleine Würfel, daß man den Kuchen halb voll davon füllen kann. Wenn sie gleich ausgebreitet sind, rührt man 6 Loth gestoßenen Zucker und etwas Zimmet mit 4 Eyern an, thut nicht ganz einen Schoppen Wein dazu, gießt es über die Aepfel, belegt es stark mit frischer Butter, und backt es in frischer Hitze eine starke halbe Stunde.

Biscuitkuchen von eingemachten Himbeeren.

Zu einem Kuchen für 7 bis 8 Personen verfertigt man ein halbes Pfund Biscuit auf die Art, wie schon im ersten Theil dieses Buchs angezeigt ist, bestreicht ein rundes tiefes Blech in der Größe eines halbpfündigen Biscuitmodels, wovon kein Reif genommen werden kann, mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der gerührten Biscuitmasse darein, und backt sie im Ofen halb fertig, belegt sie dann mit eingemachten Himbeeren, so dick man es haben will, thut die übrige Masse nun darüber, und backt sie vollends

Digitized by Google

aus. Nun wird der Kuchen auf eine Platte gestürzt, und entweder mit Zucker überstreut, oder ein weißes Eis von Zitronensaft und Zucker darüber gemacht.

Gekräuselter Butterkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe nimmt man anderthalb Pfund Mehl in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel voll gute Bierhefe, 4 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern, nebst ein wenig Zimmet und Muskatnuß dazu, zupft 3 Viertelpfund Butter darein, rührt es mit warmer Milch zu einem Teig an, der zum Auswällen recht ist. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, legt den ausgewällten Teig, welcher 2 Messerrücken dick seyn muß, darauf, kräuselt ihn neben am Rande, besteckt den ganzen Kuchen mit einem Viertelpfund großen gewaschenen Rosinen, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, stupft ihn, wenn er reif ist, mit einem Messer, bestreicht ihn stark mit zerlassenem Schmalz (Schmälzbutter), überstreut ihn mit grob gestoßenem Zucker, und backt ihn im Ofen gelb.

Eine Brodspeise von Prunellen.

Für 6 Personen reibt man 4 starke Hände voll Brod, vermengt sie mit 2 Hände voll gestoßenem Zucker, einem halben Loth Zimmet, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 6 Loth geschälten und zart gestoßenen Mandeln nebst 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, und feuchtet dieß Alles mit einem Viertelpfund zerlassener frischer Butter an. Alsdann kocht man 1 Pfund Prunellen (gedörrte geschälte Zwetschgen) mit halb Wein und halb Wasser nebst einem Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, bestreicht ein rundes Becken, welches auf den Tisch gegeben werden kann, oder

eine Porzellanplatte mit Butter, breitet von dem vermengten Brod fingerdick darein, legt die Prunellen darauf, das übrige Brod darüber, drückt es mit einem Messer schön zusammen, backt es im Ofen langsam gelb, und überstreut es mit Zucker, ehe es aufgetragen wird. Es kann als Zwischenplatte oder auch als Nachtisch gegeben werden.

Kuchen von Griesmehl.

Zu einem völligen Schoppen Milch nimmt man 3 Hände voll Griesmehl, rührt es mit kalter Milch an, gießt es dann in die siedende Milch, läßt es so dick wie einen leicht gebrühten Taig kochen, nimmt ihn hernach vom Feuer, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern daran, eine Hand voll Zucker, eine am Zucker abgeriebene Zitrone nebst dem gekochten Gries dazu, und Alles zusammen recht untereinander, schlägt hierauf das Weiße zu Schaum, rührt ihn auch daran, bestreicht eine runde Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen gelb, den gebackenen Kuchen stürzt man auf eine Platte, und gibt eine süße Sauce nach Belieben dazu. — Will man den Kuchen gesalzen haben, so wird statt des Zuckers und der Zitrone Salz und Muskatnuß genommen und eine Butter-Sauce darüber gemacht. Auf die gesalzene Art können auch Schnitten davon gemacht, und auf Suppen gegeben werden.

Gespickter Kuchen.

Man reibt 3 Viertelpfund Mandeln mit einem Tuche ab, schneidet sie auf einem Brett mit einem Schneidmesser ganz fein, thut sie nebst einem

Digitized by Google

halben Pfund geſiebtem Zucker und einem halben Loth Zimmet in eine Schüſſel, mengt es untereinander, und feuchtet es mit 2 Eßlöffeln voll Orangeblüthwaſſer an, ſchlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, und rührt das Vermengte damit an (die Maſſe muß mehr ſteif als flüſſig ſeyn), beſtreicht alsdann einen runden Boden mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, breitet die Maſſe eines halben Fingers dick darauf aus, daß es einen gleichen Kuchen gibt, backt ihn in einem gelinden Ofen, legt ihn, wenn er ſchön beſchnitten iſt, auf eine Platte, läßt hierauf 4 Loth Zucker und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet in einem kleinen Geſchirr mit ein wenig Waſſer dick einkochen, beſtreicht damit den Kuchen, und trocknet ihn nochmals im Ofen, ſchneidet hierauf 2 Loth Piſtazien und 2 Loth geſchälte Mandeln länglicht fein, und beſteckt damit den Kuchen, ſobald er getrocknet und ſo lange er noch warm iſt.

Johannisbeer-Kuchen.

Ein gewöhnlich großes Kuchenblech mit einem Rand (Potageblech) wird mit Mehl beſtreut, mit einem Boden von gutem Buttertaig dem Rand gleich ausgelegt, und derſelbe mit geriebenem Milchbrod dick beſtreut. Nun nimmt man 4 bis 5 Schoppen friſche Johannisbeeren, zupft ſie ab, füllt den Kuchen damit 2 Finger dick, ſtreut 12 Loth geſtoßenen Zucker darüber, verreibt mit der Hand ein Viertelpfund rundes Zuckerbrod ziemlich fein, ſtreut es oben darauf, und backt den Kuchen im Backofen.

Anmerkung. Hat man ein Kuchenblech, wovon der Rand abgenommen werden kann, ſo iſt es beſſer, weil der Kuchen dann bey'm Herausnehmen nicht ſo ſehr verſchüttelt (gerüttelt) wird.

Digitized by Google

Kirschenkuchen.

Ein starkes halbes Pfund feines Mehl nimmt man nebst 4 Loth gesiebtem Zucker und einem Eßlöffel voll guter Bierhefen in eine Schüssel, thut 2 ganze Eyer nebst dem Gelben von einem andern, ein wenig warme Milch und 4 Loth frische warm gemachte Butter dazu, und verfertigt davon einen leichten Taig zum Auswällen. Hierauf bestreicht man ein rundes, mit einem Rand versehenes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, wällt von dem Taig, wann er ein wenig gegangen ist, einen runden Kuchen, legt ihn in das Blech, vermengt alsdann 2 bis 3 Pfund halb saure und halb süße ausgesteinte Kirschen mit einer Hand voll Zucker und ein wenig Zimmet, drückt sie nach einer Viertelstunde fest aus, breitet sie auf dem Kuchen auseinander, und kocht den zurückgebliebenen Saft ganz kurz ein. Nun rührt man 6 Loth gestoßenen Zucker, eben soviel zerlassene Butter mit dem Gelben von 6 Eyern und einem halben Schoppen saurem Rahm an, nimmt den gekochten Kirschensaft dazu, gießt es über den Kuchen, und backt den Kuchen gelb im Ofen.

Erdbeer-Kuchen.

Dieser wird auf die nehmliche Art, wie der vorhergehende, gemacht, nur mit dem Unterschied, daß kein Saft dazu gekocht wird, das Uebrige bleibt aber Alles. Auch von Himbeeren können solche Kuchen gemacht werden, weil diese Saft von sich geben, dieser Saft wird auch wie bey den Kirschen eingekocht, und unter die Masse gerührt.

Ein Kuchen von Kirschen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man zart mit süßem Rahm, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol oder messingenen

Pfanne, rührt 4 Kochlöffel voll feines Mehl nebst den gestoßenen Mandeln, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darein, verdünnt es mit Milch, daß es eine dicke Creme wird, thut ein gutes (ziemlich großes) Stück Zucker darein, läßt es über dem Feuer ein wenig kochen, und nimmt es zum Erkalten auf eine Schüssel, verklopft hierauf 8 bis 10 Eyer recht stark, rührt die Creme nach und nach damit an, zupft 2 Pfund Kirschen ab, steint sie wo möglich aus, und mengt sie langsam unter die Creme, bestreicht dann ein rundes Blech stark mit Butter, bestreut es mit Mutschel- oder Semmel-Mehl, füllt die Masse darein, und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

Kirschenkuchen von Buttertaig.

Man wällt einen eines Messerrückens dicken Boden von Buttertaig, legt ihn in ein Blech mit einem Rand, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, füllt hierauf die zuvor abgezupften, und wer will, auch ausgesteinten Kirschen darein, daß sie ganz dicht liegen, zerläßt dann ein Stückchen Butter, rührt 3 Eyer darein, thut ungefähr ein Gläschen voll süßen Rahm dazu und nach Belieben einige gestoßene Mandeln, macht es recht untereinander, gießt es über die Kirschen, streut gestoßenen Zucker und Zimmet darüber, und läßt sie backen. Auch kann folgender Guß auf die Kirschen gemacht werden: Man reibt 2 Milchbrode am Reibeisen ab, schneidet das Innere so dünn als möglich, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darauf, thut, wenn sie weich sind, eine Hand voll geschälte und zart gestoßene Mandeln und nach Belieben Zucker dazu, verrührt 7 bis 8 Eyer recht stark,

rührt sie auch darunter, und gießt es über die Kirschen. Auf diese Art können auch Traubenkuchen gemacht werden, nur nimmt man statt der Kirschen schwarze Trauben. Statt des Buttertaigs kann auch ein Hefentaig gemacht werden.

Kirschenkuchen, der auch ebenso mit Zwetschgen (Pflaumen) gemacht werden kann.

Zu diesem Kuchen nimmt man von feinem Buttertaig ein Blatt, legt es in ein Kuchenblech, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut seyn muß, steint die Kirschen aus, legt sie dicht nebeneinander auf den Boden, überstreut sie mit Zucker, und backt den Kuchen im heißen Ofen halb fertig. Inzwischen nimmt man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet und 8 Loth gesiebten Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 2 ganzen und 4 gelben Eyern an, dann einen Schoppen sauern Rahm darunter, gießt es über den halb gebackenen Kuchen, und backt ihn vollends fertig.

Anmerkung. Es kann auch von gutem Hefentaig ein Boden in's Blech gelegt werden, nur muß derselbe, ehe man die Früchte auflegt, recht reif seyn.

Kirschenkuchen mit Kirschengeist.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe feuchtet man 8 Loth geriebenes Brod mit einem starken halben Glas Kirschengeist an, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 8 bis 9 Eyer darein, und rührt das angefeuchtete Brod, nebst einem Viertelpfund gestoßener Mandeln, eben soviel Zucker, einem halben Loth gestoßenen Zimmet, einem halben Quint gestoßenen Gewürznelken und der klein geschnittenen Schale von einer Zitrone auch dazu, und füllt die Hälfte der Masse in ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmel- oder Mutschel-Meh-

Digitized by Google

bestreutes Kuchen- oder Potageblech, belegt es dick mit Kirschen, füllt die übrige Hälfte vollends darauf, und backt es im Ofen fertig.

Leipziger Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern, wie auch ein ganzes Ey nach und nach darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefen, 5 bis 6 Eßlöffel voll warme süße Milch und das gehörige Salz dazu, und schafft dieß Alles so lange, bis der Taig recht zähe ist. Hierauf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt den Taig darein, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, und backt ihn in frischer Ofenhitze.

Magdalenen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 5 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, rührt ein halbes Pfund vom feinsten Mehl, 12 Loth gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone und ein halbes Quint Muskatblüthe daran, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Nun wird ein mittleres Kuchenblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und in gelinder Ofenhitze gebacken. — Diese Masse kann auch in kleine runde mit Butter bestrichene Formen gefüllt und gebacken werden.

Kuchen von Hägen- (Hangbutten-) Mark.

Man nimmt, wenn man vorräthiges Hägenmark hat, soviel als zu einem Kuchen nöthig ist, mengt 4 Loth fein geschnittenen Zitronat, auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen, wenn dergleichen nicht schon bey'm Einmachen unter das

Digitized by Google

Hägenmark gekommen sind, darunter, wällt hierauf von einem feinen Butter- oder Weinbackes-Taig einen eines Messerrückens dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, schneidet den Rand zierlich aus, füllt das Mark darein, belegt es mit fingersbreiten Streifen von Taig, bestreicht es mit einem Ey, backt den Kuchen im Ofen gelb, und bestreut ihn nach dem Backen stark mit Zucker.

Anmerkung. Hat man kein eingemachtes Hägenmark, so wird es von dürren Hägen auf folgende Art verfertigt: Zu einem Kuchen für 6 Personen waschet man 3 Schoppen Hägen sauber aus warmem Wasser, setzt sie mit einem Schoppen Wein und eben soviel Wasser zu, läßt 2 Theile davon einkochen, treibt sie zuerst durch einen Seiher, und dann durch ein Haarsieb, und verdünnt es, wenn es zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein, nimmt hierauf anderthalb Viertelpfund (12 Loth) zart gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt das durchgetriebene Mark nebst 2 Loth Zitronat und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen unter den Zucker, läßt es noch ein wenig aufkochen, thut es zum Erkalten auf eine Platte, und rührt, wenn es zu dünn seyn sollte, ein wenig geriebenes Biscuit darunter. Nun wird auf die oben angezeigte Art damit verfahren. Es kann aber auch statt des Gitters von Taig ein Schaum von 6 Eyweiß geschlagen, und über die Hägen ausgebreitet werden.

Krebs-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 7 Personen siedet man anderthalb Viertel (38) Krebse, bricht die Schwänze aus, stoßt alles Uebrige mit einem Stückchen Butter fein, dämpft es in einem halben Pfund Butter, gießt ein wenig Wasser daran, und preßt es durch ein Tuch. Hierauf nimmt man, wenn sich die Butter oben angesetzt hat, dieselbe in eine Schüssel, rührt sie eine kleine Viertelstunde (durch längeres Rühren verliert die Butter ihre Farbe), schlägt das Gelbe von 8 Eyern daran, schneidet oder hackt die zurückgebliebenen Krebs-

Digitized by Google

schwänze ganz fein, vermengt sie mit einem Viertelpfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln und eben soviel gesiebtem Zucker, rührt 6 Eyer in einem Stückchen frischer Butter über Kohlen als wie zu gerührten Eyern, läßt sie ein wenig erkalten, nimmt sie nebst den vermengten Krebsschwänzen zu der Butter, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, und rührt es auch an die Masse. Nun wird ein eines Messerrückens dicker Boden von Buttertaig ausgewällt, ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchen- oder Potageblech damit belegt, die gerührte Masse darein gefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Mandelkuchen in einer Sauce.

Man reibt einen Kreutzerweck außen ab, schneidet ihn von einander, und weicht ihn in gute süße Milch ein, schält hierauf ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit Rosenwasser fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut 10 Loth gestoßenen Zucker dazu, und rührt es mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelstunde, nimmt alsdann die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen nebst dem eingeweichten Weck dazu, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht ein rundes Blech oder eine Form mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie auf Kohlen oder im Ofen gelb, stürzt dann den Kuchen auf eine Platte, und besteckt ihn mit länglicht geschnittenem Zitronat. Es kann eine Wein-, Kirschen-, oder Hägen-Sauce darüber gemacht werden.

Mandelkuchen mit einem Gusse.

Ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und anderthalb Viertelpfund gesiebten

Zucker rührt man in einer Schüssel mit 6 ganzen Eyern und dem Gelben von 6 andern eine starke halbe Stunde, bestreicht hierauf einen blechernen Model oder ein rundes glattes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, rührt von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale unter die gerührte Masse, füllt sie in den bestrichenen Model, backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und stürzt ihn zum Erkalten auf eine Platte. Nun rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 2 Eyweiß eine Viertelstunde, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, nimmt ein Viertelpfund geschälte, fein länglicht geschnittene, Mandeln nebst 2 Loth Zitronat und einem Stückchen Zitronenschale, beydes fein länglicht geschnitten, dazu, bestreicht den gebackenen Kuchen oben mit eingemachten Himbeeren oder Johannisbeeren (Träublein), so dick man es haben will, breitet die gerührte Mandelmasse darüber, und backt den Kuchen noch einmal in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Noch eine Art Mandelkuchen.

Für 5 bis 6 Personen stoßt man anderthalb Viertelpfund (12 Loth) geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt beydes mit 2 ganzen und dem Gelben von 3 andern Eyern eine Viertelstunde, und thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu. Nun wird ein Kuchen- oder Potage-Blech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, mit einem eines Messerrückens dick gewällten Boden von Buttertaig ausgelegt, die gerührte Masse darein gefüllt, und im

Ofen halb ausgebacken. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt 2 Hände voll gesiebten Zucker darein, daß es ein leichtes Eis wird, breitet es über den halbgebackenen Kuchen aus, und backt ihn vollends aus.

Spatenten von Mandeln.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln werden nebst 6 Loth gestoßenem Zucker in eine Schüssel gethan, 6 ganze Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm tüchtig verrührt, und die Mandeln damit angerührt. Hierauf macht man, je nachdem sie groß sind, 2 bis 3 Wecken oder Semmeln zu runden Schnitten, legt sie auf eine Platte nebeneinander, gießt das Angerührte darüber, und läßt es so lange stehen, bis der Weck weich ist. Alsdann macht man in einer eisernen Kachel oder Pfanne ein gutes (ziemlich großes) Stück Schmalz oder Butter heiß, legt von den Schnitten in die Runde wie einen Kuchen darein, gießt von der Mandelsauce darüber, legt wieder Schnitten darauf, und macht so fort, bis Alles zu Ende ist, setzt dann das Geschirr auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, backt es langsam gelb, und stürzt es auf eine Platte. Dieser Kuchen kann entweder trocken mit Zucker und Zimmet, oder in einer süßen Sauce von Kirschen oder Rosinen gegeben werden.

Kuchen von Ochsenmark.

Ein Viertelpfund Ochsenmark verliest man rein, daß kein Beinchen darin bleibt, schneidet es fein, nimmt es in eine Schüssel, läßt es auf Kohlen weich werden, und rührt es leicht (weiß), schlägt hierauf das Gelbe von 6 Eyern darein, thut 6 Loth gesiebten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale, 4 Loth Zitronat, beydes fein ge-

Digitized by Google

schnitten, und 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln dazu, reibt ein Weißbrod oder einen Kreutzerweck aussen ab, weicht das Innere in warmem süßem Rahm oder guter Milch ein, drückt es fest aus, nimmt es auch dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, und rührt ihn kurz vor dem Einfüllen auch an die Masse. Nun wird ein mittelgroßes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein ausgewällter Boden von Buttertaig darein gelegt, die gerührte Masse gleich darein gefüllt, im Ofen gebacken und warm aufgetragen.

Kuchen von Quitten.

Es werden 4 Quitten geschält, von einander geschnitten, das Kernhaus und das Steinigte heraus genommen, nicht ganz große Schnitze davon gemacht, und so lange wie ein hartes Ey im Wasser gekocht. Inzwischen setzt man in einem andern Geschirr einen Schoppen Wein mit einem Stückchen Zimmet, 4 ganzen Gewürznelken und 4 Loth Zucker auf Kohlfeuer, nimmt mit einem Schaumlöffel die Quitten aus dem Wasser, legt sie in den Wein, deckt sie zu, kocht sie so lange, bis gar keine Brühe mehr gesehen wird, und stoßt sie, wann sie abgekühlt sind, in einem Mörser klein. Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man ebenfalls mit 2 Eyern fein, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eyern darein, thut die gestoßenen Quitten und Mandeln nebst einer abgeriebenen Zitronenschale, 2 Loth fein geschnittenem Zitronat, etwas gestoßenem Zimmet, auch, wenn es nicht süß genug ist, noch ein wenig gestoßenem Zucker dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde, schlägt alsdann das Weiße von 8 Eyern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt daran.

Digitized by Google

Nun wird ein Potageblech oder eine Platte mit einem Rand, welchen man darum stellt oder schraubt, mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreut, die Masse eingefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Sago-Kuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe verliest man ein Viertelpfund Sago, reibt und schleimt ihn 3 bis 4mal aus warmem Wasser, brüht ihn dann mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde darin, macht hierauf 2 Schoppen Milch siedend, legt den Sago mit einem Schaumlöffel darein, läßt ihn auf Kohlen ganz dick einkochen, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt den abgekühlten Sago nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, thut den gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu Schaum, rührt ihn auch darein, bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie gelb.

Sächsischer Eyerkuchen.

Man rührt 12 Loth gesiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eyern, thut 4 Loth süße und 2 Loth bittere geschälte und fein gestoßene Mandeln, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone, nebst 10 Loth geriebenem Semmelmehl dazu, schlägt das Weiße von den 12 Eyern zu Schaum, rührt ihn zulezt langsam darein, bestreicht ein Kuchenblech stark mit Butter, füllt die Masse darein, und backt den Kuchen in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb.

Digitized by Google

Eyerkuchen von gelben Rüben.

Vier Loth geriebenes Semmelmehl, einen halben Eßlöffel voll Weißmehl und drey Eßlöffel voll Zucker rührt man mit dem Gelben von 8 Eyern an, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, reibt 4 bis 5 rein abgeschabte, und in einem leinenen Tuche abgeriebene gelbe Rüben auf dem Reibeisen, schlägt das Weiße von den 8 Eyern zu Schaum, rührt denselben mit den geriebenen gelben Rüben in die Masse, füllt sie schnell in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech, bringt es eben so schnell in den Ofen, überstreut den Kuchen warm mit Zucker und Zimmet, und gibt ihn kalt zu Tische.

Speck-Kuchen.

Von einem Butter- oder geriebenen Taig wällt man einen Kuchen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschel- oder Semmelmehl bestreutes Blech, und macht einen Rand darum. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund Speck zu kleinen Würfeln, verrührt 2 bis 3 Eyer mit einem halben Schoppen saurem Rahm, nebst dem gehörigen Salz und etwas Kümmel, gießt es über den Kuchen, streut den geschnittenen Speck darauf, stupft ihn mit einem Messer, und backt ihn im Ofen gelb. — Hat man ein rundes Blech mit einem schmalen Rande, so ist es besser, damit nichts davon ablaufen kann.

Grüner Speckkuchen.

Ein halbes Pfund grüner ungesalzener Speck wird so fein als möglich geschnitten, und zu einem Brey gestoßen. Hierauf stoßt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln ebenfalls mit Rosen-

Digitized by Google

wasser fein, nimmt sie nebst dem Speck und einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 8 ganzen Eyern und 3 Eygelb eine halbe Stunde, thut 4 Loth Zitronat, von einer Zitrone die Schale, beydes fein geschnitten, und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, wällt hierauf von einem süßen Weinbackes-Taig einen eines Messerrückens dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und stark mit Semmelmehl bestreutes rundes Blech, füllt das Angerührte darein, und backt es im Ofen oder in der Tortenpfanne. Dieser Kuchen ist für 6 bis 8 Personen genug, und kann kalt oder warm aufgestellt werden.

Topf-Kuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 6 Eyer darein, thut 4 Loth gesiebten Zucker, 2 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein wenig Muskatblüthe, ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, 3 Eßlöffel voll Bierhefen und ein Glas lau-gemachten süßen Rahm dazu, und rührt, wenn dieß Alles wohl unter einander gearbeitet ist, 3 Viertelpfund feines Mehl darein. Hierauf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, thut die Masse darein, läßt sie bey gelinder Wärme gehen, und backt sie in frischer Hitze. Dieser Kuchen darf nicht warm angeschnitten werden.

Weinbeer-Kuchen im Schmalz gebacken.

Man reibt 2 Wecken oder Semmeln aussen ein wenig ab, schneidet das Innere zu ganz kleinen Schnitten, streut 4 Loth große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren (Rosinen), 4 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, einen

gitized by Google

starken Eßlöffel voll Zucker und etwas Zimmet darüber, verrührt hierauf 3 Eyer mit einem halben Schoppen Wein recht stark, gießt es über den Weck, und macht es, wenn der Weck angezogen hat, untereinander. Nun wird in einer runden tiefen Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Masse darein gefüllt, auf schwache Kohlen gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt, der Kuchen langsam gebacken, auf ein Plättchen gestürzt, mit Zucker und Zimmet überstreut, und entweder als Nachtisch oder als Zwischenplatte gegeben.

Gerührter Weichsel-Kuchen.

Für 4 bis 5 Personen steint man 2 Pfund Weichseln aus, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie über Nacht stehen. Nun bestreicht man ein Blech von mittlerer Größe mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, belegt es mit einem eines Messerrückens dicken Boden von Butter- oder süßem Taig, thut die gebaitzten Kirschen darein, rührt ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln und eben soviel gesiebten Zucker mit 3 ganzen und 3 gelben Eyern eine Viertelstunde, nimmt 6 gestoßene Gewürznelken, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, ein Stückchen klein geschnittene Zitronenschale, auch wenn man will, ein wenig Zitronat und Pomeranzenschale darunter, breitet dieß über die Weichseln aus, und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

Zitronen-Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel, thut 4 Loth gesiebten Zucker, das Gelbe von 8 Eyern und ein halbes Pfund frische kleingeschnittene Butter dazu, schafft es zu einem Taig, so fest wie zu einem Buttertaig, wällt ihn aus, schlägt ihn einmal zusammen, wällt ihn zu einem

Kuchen, und legt ihn in ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf schält man 6 bis 8 Borsdorfer-Aepfel, reibt solche auf dem Reibeisen und von 2 Zitronen die Schale dazu, thut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen nebst 6 Loth gestoßenem Zucker darunter, rührt es mit dem Saft von 2 Zitronen und 4 Eygelb an, füllt es in den Kuchen, legt von dem noch übrigen Taig Streifen darüber, bestreicht dieselben mit einem verklepperten Ey, und backt den Kuchen im Backofen oder in der Tortenpfanne gelb.

Gewöhnlicher Zwetschgen- (Pflaumen-) Kuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes und stark mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreutes Kuchen- oder Backblech mit einem eines Messerrückens dick gewällten Boden von Buttertaig, vermengt hierauf ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 6 gestoßene Gewürznelken, 4 Loth gestoßenem Zucker, 2 geriebene Milchbrode oder eine Hand voll schwarzes Brod mit einander, streut etwas davon auf den Kuchen, legt die zuvor ausgesteinten Zwetschgen darauf, die äußere Seite obenhin, streut das Vermengte vollends darüber, belegt es mit dünnen Stückchen frischer Butter, und backt den Kuchen in frischer Hitze.

Noch eine Art Zwetschgen-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 8 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eyern, eines um das andere darein, reibt von 2 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es, wenn es weich ist, fest aus, und thut es nebst 6 Loth gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 8 Loth geschälten und fein geschnittenen Mandeln, 2 Loth Zitronat, einem halben Loth

Digitized by Google

geſtoßenem Zimmet an die gerührte Butter, ſteint dann so geſchälte Zwetſchgen aus, ſchneidet ſie von einander, dämpft ſie in einem Stückchen Butter, thut ſie auch dazu, ſchlägt das Weiße von 8 Eyern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt darunter. Alsdann beſtreicht man ein Kuchen- oder Potage-Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, füllt die Maſſe darein, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Iſt es ein Blech, wovon der Rand abgeht, ſo bleibt der Kuchen auf dem untern Boden liegen; gehet aber der Rand nicht ab, ſo wird er auf eine Platte geſtürzt.

Anmerkung, wie die Butter leicht gerührt wird: Man ſchneidet ſie zu kleinen Stückchen in eine Schüſſel, ſetzt ſie ſo lange auf Kohlen, bis ſie durchaus weich, aber nicht ganz zergangen iſt, und rührt ſie mit einem hölzernen Löffel, der aber nicht ſchwarz ſeyn darf, ſo lange, bis ſie recht leicht und weiß iſt.

Hefen- und andere Backerey.

Anis-Kranz.

Zu einem mittelgroßen Kranz nimmt man ein Pfund Mehl in eine Schüſſel, rührt in der Mitte deſſelben 2 Eßlöffel voll Bierhefen und ein Trinkglas voll laue Milch an, und läßt den Taig bey gelinder Wärme gehen. Inzwiſchen verrührt man 6 Loth geſiebten Zucker und 8 Loth friſche zerlaſſene oder nur weichgemachte Butter mit einem ganzen und 2 gelben Eyern nebſt ein wenig ſüßer Milch recht ſtark, rührt es, wenn

der Taig gegangen ist, nebst der Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, eben soviel Pomeranzenschalen, Alles fein länglicht geschnitten, und 1 Kaffeelöffelchen voll Anis daran, schafft den Taig mit einem Löffel recht durch, nimmt ihn auf ein Brett, und würgt ihn so lange, bis sich der Taig von der Hand losschält; sollte er zu feucht seyn, so wird mit ein wenig Mehl nachgeholfen. Alsdann macht man 3 gleiche Wargeln daraus, flicht solche in einander wie einen Zopf, formirt (bildet) aus diesem einen Kranz oder ein Herz, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt ihn bey gelinder Wärme noch einmal gehen, bestreicht ihn dann mit einem verklopften Ey, überstreut ihn mit einer Handvoll geschälten und klein gehackten Mandeln, welche mit einer kleinen Hand voll Zucker und etwas Zimmet vermischt sind, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen.

Kleine Aepfelküchlein.

Man schält 6 saure Aepfel, zerschneidet sie, und kocht sie mit halb Wasser, halb Wein und einem Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, treibt sie durch einen Seiher in eine Schüssel, und rührt 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, ein Viertelpfund geschälte und klein gestoßene Mandeln, ¼ Loth gewaschene kleine Rosinen, und für 2 Kreutzer geriebenes Milchbrod darein. Hierauf rührt man 4 Loth Butter leicht, nimmt die verrührten Aepfel dazu, schlägt von 3 Eyern das Weiße zu steifem Schaum, rührt ihn langsam darein, bestreicht ein Blech mit Butter, überstreut es mit geriebenem Milchbrod, setzt von der Masse eines Eyes groß Häuflein darauf, überstreut sie mit geriebenem Milchbrod, mit Zucker und Zimmet vermengt, und backt sie im Ofen gelb.

Digitized by Google

Fremder Kuchen.

Zwey Meßlen oder einen halben Vierling (den 8ten Theil eines Würtemb. Simri) feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, läßt es durchein warm werden, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu; stoßt ein halbes Loth Muskatblüthe, eine Muskatnuß, ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Quint Gewürznelken und ein wenig Ingwer zusammen fein, thut es nebst ein wenig Salz, der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone, auch Zitronat und Pomeranzenschalen, so viel man will, dazu, schafft dieß Alles unter das Mehl, verrührt nun ein Trinkglas voll gute weiße Bierhefen, 4 ganze Eyer und von 6 andern das Gelbe tüchtig mit einem Trinkglase voll Rosenwasser und mit einem Glase voll süßem Rahm, macht das in der Schüssel untereinander geschaffte Mehl, wozu noch ein halbes Pfund weichgemachte Butter kommt, damit an, und nimmt, wenn es noch an Feuchtigkeit fehlen sollte, so viel süßen Rahm dazu, bis der Taig die Feste eines Butterkuchens hat. Wenn dieß recht zusammen geschafft ist, nimmt man gewaschene und im Wasser aufgekochte große und kleine Rosinen (von jeden ein halbes Pfund), schneidet die großen Rosinen (Zibeben) nach Herausnehmung der Kerne länglicht, und schafft, wenn beyde Arten abgekühlt sind, dieselben unter den Taig. Zu diesem Kuchen gehört eigentlich eine viereckige, einer starken Hand hoch gemachte Form von weißem Blech, im Ermanglungsfall kann aber auch ein Potageblech mit hohem Rand genommen werden. Diese Form oder dieses Blech wird nun mit Butter bestrichen, mit feinem Semmelmehl gestreut, die Masse darein gefüllt, der Kuchen, wenn er zuvor recht reif ist, in frischer Ofenhitze gebacken, und dann auf

Digitized by Google

die gehörige Platte gestürzt. Sobald er kalt ist, macht man ein weißes Eis darüber von einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, dem Schaum von 2 Eyweiß und etwas Zitronensaft. Wenn dieses Eis getrocknet ist, kann der Kuchen aufgestellt werden.

Ein Fisch von Hefentaig.

Ein völliges Pfund feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, macht von dem Innern des Mehls einen Vortaig mit 2 Eßlöffeln voll guten Bierhefen und einem halben Schoppen warmer Milch, läßt denselben reif werden, verrührt 4 Eyer mit noch einem halben Schoppen Milch und anderthalb Viertelpfund (12 Loth) frischer Butter, schafft den Taig mit diesem Allem untereinander, ein wenig Salz und 4 Loth gesiebten Zucker darein, klopft ihn so lange, bis er sich von der Schüssel losschält, würgt ihn noch auf dem Backbrett, und wällt ihn dann so dick wie einen Federkiel aus. Nun kocht man ein Viertelpfund gewaschene große und eben soviel kleine Rosinen, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale und etwas Zucker mit einem halben Schoppen Wein über dem Feuer ganz kurz ein, läßt sie kalt werden, streut sie auf dem ausgewällten Taig herum, überschlägt denselben dreyfach, macht daraus die Gestalt eines Fisches, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, formirt darauf den Kopf und die Floßfedern, macht ein Auge von einer Rosine (Korinthe) und die Schuppen mit geschälten und in der Mitte, der Breite nach, von einander geschnittenen Mandeln (der Fisch muß krumm auf das Blech gelegt werden). Ehe jedoch diese (die Schuppen) darauf gesteckt, oder wie Schuppen gelegt werden, muß der Fisch noch einmal recht gehen (reif werden), wo man ihn dann mit einem Ey bestreicht, und die Man-

Digitized by Google

deln darauf legt. Ehe er in den Ofen gesetzt wird, überfährt man vermittelst eines in Rosen- oder frisches Wasser getauchten Pinsels die Mandeln, überstreut den Fisch dann sogleich mit Zucker, und backt ihn schön gelb.

Anmerkung. Statt der Rosinen kann man auch ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nehmen, dieselben mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronenschalen vermengen, und über den ausgewällten Taig streuen. Wer diesen Fisch recht delikat haben will, kann ihn mit eingemachten Kirschen oder sonst einer Frucht, nur nicht mit Johannisbeeren, belegen.

Flock-Küchlein.

Zu einer großen Platte voll nimmt man ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, schneidet ein halbes Pfund frische Butter, thut es nebst 4 Eßlöffeln voll dickem saurem Rahm, dem Gelben von 4 Eyern und 4 Loth gesiebtem Zucker dazu, mengt Alles recht untereinander, würgt es zu einem Taig, wällt ihn so dünn wie möglich aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder Trinkglase aus, legt die Blättchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stupft sie ein wenig mit einer Gabel, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und backt sie in einem kühlen Ofen gelblicht. Es muß sehr Achtung gegeben werden, sie sind gleich verbrannt und müßen mehr weißlicht als braun seyn.

Ein Gateau (Gato) oder gefüllter Hefenkuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 5 ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe darein, schafft hierauf ein Pfund feines Mehl, 3 Eßlöffel voll schöne weiße Bierhefen und ein Trinkglas voll laugemachten süßen Rahm nebst Salz darunter. Nun wird eine runde Kastrol oder ein anderes rundes tiefes Geschirr mit Butter be-

Digitized by Google

ſtrichen, mit Semmelmehl beſtreut (es kann auch unbeſtreut bleiben), dann die Maſſe eingefüllt, und wenn ſie zuvor bey der Wärme recht reif geworden iſt, in friſcher Ofenhitze gebacken. Sobald der Kuchen ein wenig abgekühlt iſt, ſchneidet man den Deckel oben ſchön rund ab, nimmt die Krummen oder das weiche Innere heraus, füllt eingemachte Früchte hinein, ſetzt den Deckel wieder darüber, ſtürzt den Kuchen auf eine Platte, beſtreut ihn mit Zucker, und gibt ihn zu Tiſche.

Ein Gateau (Kuchen) von Käſe mit Schinken.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, ſchlägt 3 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe hinein, nimmt nach dieſem ein halbes Pfund geriebenen Parmeſankäſe, ein halbes Pfund magern, nicht zu ſtark geſalzenen, geſottenen und fein geſchnittenen Schinken nebſt einem halben Pfund feinem Mehl, und wenn dieß Alles untereinander gerührt iſt, ein wenig Pfeffer und 3 bis 4 Eßlöffel voll gute dicke weiße Bierhefen, auch etwas laugemachten ſüßen Rahm dazu, daß die Maſſe in der Dicke wie bey einem Radankuchen (Gugelhopfen) iſt, beſtreicht nun eine runde glatte Form oder Kaſtrol mit Butter, beſtreut ſie mit ganz feinem Semmelmehl, füllt die Maſſe ein, läßt ſie an einem warmen Orte recht gehen, ſetzt den Kuchen in einen nicht zu heißen Ofen, daß er eine ſchöne Farbe bekommt, und trägt ihn kalt auf. Er wird entweder zum Nachtiſch oder als Zwiſchenplatte (hauptſächlich für Herren) gegeben.

Kleine Gugelhopfen.

Ein Viertelpfund Mehl rührt man mit einem ſtarken Löffel voll dicken Bierhefen und ſoviel lauer Milch an, daß der Taig wie ein dicker Spatzentaig wird, und läßt ihn bey gelinder Wärme

gehen. Hierauf macht man von 5 Loth Butter, 2 Eyern, einem Trinkglase voll Milch und 14 Loth Mehl einen Taig an, der ungefähr wie der erste ist, rührt dann den ersten Taig, wenn er gegangen ist, darunter, thut 2 Loth Zucker, etwas Salz und die am Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, klopft den Taig noch so lange, bis er sich vom Löffel losschält, füllt ihn in kleine zuvor mit Butter bestrichene Mödel, läßt ihn noch einmal gehen, und backt sie in einem nicht zu sehr heißen Ofen.

Hefenkolatschen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund weichgemachte Butter, ein wenig Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein wenig Zitronenschale und 2 Eßlöffel voll gute dicke Bierhefen dazu, rührt es mit dem Gelben von 8 Eyern, welche zuvor mit lauer Milch verrührt seyn muß, zu einem nicht zu festen Taig an, arbeitet ihn recht durch, und setzt eines Hühnereyes große Klöße davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht, wenn sie alle beysammen sind, mit der Spitze eines Eyes eine Höhlung darein, thut nach Belieben etwas Eingemachtes darauf, läßt die Klöße an einem warmen Ort langsam gehen, überstreicht sie, wann sie reif sind, mit einem leichten Schaum, bestreut sie stark mit Zucker, besprengt sie mit frischem Wasser, und backt sie in mäßiger Hitze.

Kannstadter Bretzeln.

Man nimmt ein völliges Pfund Mehl, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, 4 Loth frische Butter und etwas geriebene Zitronenschale, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, rührt für 2 Kreutzer Rosenwasser dazu, und das Obige mit

an, thut 2 Eßlöffel voll ſtarke Bierhefen dazu, gießt, wenn es nöthig iſt, noch etwas laue Milch daran, daß der Taig in der Dicke wie zu Dampfnudeln wird, und läßt ihn bey gelinder Wärme gehen. Alsdann verfertigt man kleine Bretzeln oder Ringlein davon, legt ſie auf ein mit Butter beſtrichenes Blech, läßt ſie noch einmal gehen, verrührt ein Ey mit ein wenig geſtoßenem Zucker oder Honig, beſtreicht die Bretzeln damit, und backt ſie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb. Sie laſſen ſich lange aufheben.

Nürnberger-Kolatſchen.

Man verrührt 4 Eyer mit einem halben Trinkglaſe ſüßer Milch, 4 Loth geſiebtem Zucker, eine Meſſerſpitze voll Muskatblüthe, ein wenig Salz und 3 Eßlöffeln voll weißen Bierhefen recht ſtark, rührt ſoviel Mehl darein, daß es einen leichten Taig zum Auswällen gibt, ſchafft ihn recht durch, wällt ihn dann aus, ſchneidet ein Viertelpfund Butter darauf, überſchlägt ihn, und wällt ihn aus wie einen Buttertaig. Alsdann wällt man ihn abermals halb fingersdick aus, ſticht eines Thalers große Küchlein davon aus, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, läßt ſie bey gelinder Wärme gehen, überſtreut ſie dann mit Zucker, beſpritzt ſie vermittelſt eines Pinſels mit Waſſer, und backt ſie im Ofen gelb.

Pfaffenmützen von Aepfeln.

Hiezu nimmt man Borsdorfer, Renetten oder andere gute Aepfel von mittlerer Größe, ſchält ſolche, ſchneidet oben einen Deckel ab, und höhlt ſie aus. Hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit ſüßem Rahm glatt an, ſchlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, thut 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Zimmet, etwas abgeriebene Zi-

tronenschale dazu, verdünnt es mit einem halben Schoppen süßem Rahm, läßt es unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Creme kochen, und richtet sie zum Erkalten an. Nun wällt man einen guten Butter- oder Weintaig eines Messerrückens dick aus, schneidet viereckigte Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stellt auf jedes derselben einen Apfel, füllt diese mit der Creme voll, schlägt die 4 Ecken vom Taig oben zusammen, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie im Ofen gelb. Sie können auch mit einem weißen Eis überzogen, mit Streuzucker überstreut und wieder abgetrocknet werden.

Portugiesische Küchlein.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt 4 Loth gesiebten Zucker darein, ein wenig Muskatblüthe, eine halbe auf dem Reibeisen abgeriebene Zitronen-Schale und 12 Loth feines Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch an die Masse. Nun werden kleine Pastetenformen mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt, und im Ofen langsam gebacken.

Schodes.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl und ein wenig Salz in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll gute dicke Hefen in die Mitte desselben, verrührt in einem andern Geschirr 10 Eyer mit 8 Loth weich gemachter Butter, und rührt damit das Mehl und die Bierhefen zu einem festen Taige an; sind es nicht Eyer genug, so nimmt man noch eines oder 2 dazu, würgt den Taig so stark, daß man ihn ohne Mehl auf dem Backtisch verarbeiten kann, und läßt ihn eine Stunde bey ge-

Digitized by Google

linder Wärme geben. Alsdann macht man von, eines Hühnereyes groß abgebrochenen Taigstückchen runde platte Küchlein, läßt sie, wenn sie alle beysammen sind, in einer großen Pfanne mit siedendem Wasser und Salz einigemal aufkochen, zieht sie dann durch ein kaltes Wasser, thut sie auf ein reines Tuch oder Sieb, daß sie ablaufen, legt sie hierauf auf ein sauberes Blech, und backt sie im Ofen gelb. Es ist ein gutes Backwerk zu Wein und Kaffee.

Anmerkung. Es darf kein Wällholz zum Plattmachen der Küchlein genommen werden, man muß ihnen mit der Hand die Rundung in der Dicke eines Federkiels geben.

Kleine Semmelkuchen.

Ein halbes Pfund fein geriebenes Semmelmehl nimmt man mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, schneidet 4 Loth frische Butter darein, würgt es mit einem ganzen und 3 gelben Eyern nebst einem starken Eßlöffel voll Rosenwasser zusammen, wie einen Buttertaig, wällt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder anderm Glase aus, legt die ausgestochenen Küchlein auf ein mit Butter bestrichenes Papier, kräuselt sie neben am Rand ein wenig, bestreicht sie mit Eyweiß, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie im Ofen gelb.

Süße Speckküchlein.

Man macht von Buttertaig runde Küchlein, wällt solche eines starken Messerrückens dick, bestreicht sie mit einem Ey, vermengt klein gewürfelt geschnittenen Zitronat, gröblicht gestoßenen weißen Zuckerkandis mit gewürfelt geschnittenem und mit Zucker bestreutem Zitronenmark, streut es über die bestrichenen Küchlein, backt sie im Ofen halb fertig, schlägt inzwischen 1 bis 2 Eyweiß zu Schaum, rührt eine Hand voll Zucker darein, bestreicht die

Küchlein eines halben Fingers dick damit, und backt sie vollends aus. Auch kann man sie zuerst halb ausbacken, dann mit dem Schaum bestreichen, und nach diesem erst mit dem Vermengten bestreuen.

Tyroler-Krapfen.

Man rührt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben soviel Butter, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis und geschnittene Zitronenschale nebst einem Viertelpfund Mehl mit 2 Eygelb und einem Eßlöffel voll Wein zu einem Taig zum Auswällen an, nimmt denselben auf ein Brett, wällt ihn eines kleinen Fingers dick aus, schneidet ihn zu dreyeckigten Stückchen, bestreicht die Krapfen mit einem Ey, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen.

Ulmer-Brod.

Man nimmt 2 Meßlen *) oder zwey Pfund feines Mehl, macht die Hälfte davon mit 2 Eßlöffeln voll guten dicken Hefen und einem Schoppen Milch an, läßt es bey gelinder Wärme so lange gehen, bis es in der Mitte wieder einfällt, nimmt hierauf 3 große Eßlöffel voll, oder wenn man es süßer haben will, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, nach Belieben Anis, 3 Eßlöffel Rosenwasser, 2 Loth Pomeranzenschalen und ebensoviel Zitronat, beydes fein geschnitten, dazu, verrührt ein Ey mit einer welschen Nuß groß zerlassener Butter, thut es nebst dem übrigen Mehl und soviel Milch, als zur Festigkeit des Taigs nöthig ist, auch dazu, und schafft es tüchtig durchein-

*) Ein solches Meßlen ist, der 6te Theil eines Würtemb. Simri.

Digitized by Google

ander, daß es einen festen Taig gibt. Nun wird dieser auf ein Nudelnbrett genommen, so lange gewürgt, bis der Anis anfängt, herauszufallen, zu einem oder 2 länglicht runden Broden gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, wenn es noch einmal gegangen ist, ein Schnitt oben der Länge nach darein gemacht, und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Sollte der Taig nicht fest genug seyn, so darf wohl noch etwas Mehl genommen werden. — Wenn man dieses Brod am andern Tage zu Schnitten schneidet, dieselben auf einem Rost gelblicht röstet, so können sie sehr lange aufgehoben werden; auch kann man sie im Ofen gelb rösten.

Wasser-Küchlein.

Man setzt einen halben Schoppen Wasser mit 4 Loth frischer Butter über das Feuer, schafft soviel feines Mehl darein, bis es wie ein gebrühter Taig ist, thut denselben in eine Schüssel, rührt ihn mit 3 Eyern nebst ein wenig Salz an, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn ein wenig, wällt ihn eines starken Messerrückens dick aus, sticht ihn mit einem Trinkglase aus, oder schneidet 2 Finger breite und eben so lange Schnitten davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und backt sie im Ofen gelb.

Leichte Waffeln.

Einen Schoppen dicken süßen Rahm schlägt man mit einem Schaumbesen zu einem Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 4 Eyern und 3 Hände voll feines Mehl nebst 4 Loth Butter, welche zuvor zerlassen und wieder ein wenig abgekühlt seyn muß, darein, schlägt hierauf das Weiße von 4 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt ihn

Digitized by Google

nebst dem gehörigen Salz auch darein, backt dann im Waffeleisen Waffeln daraus, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie warm auf den Tisch.

Schnee-Waffeln.

Ein Viertelpfund frische Butter rührt man leicht, das Gelbe von 4 Eyern und 12 Loth feines Mehl darein, spriegelt einen halben Schoppen dicken süßen Rahm schaumig, schlägt das Weiße der 4 Eyer zu Schaum, rührt dann beydes Letztere untereinander, daß die Butter und das Mehl damit angerührt werden können, thut eine Hand voll gesiebten Zucker, ein wenig abgeriebene Zitronenschale und 1 Quint fein gestoßenen Zimmet dazu, rührt dieß Alles zusammen wohl durch, und backt nun die Waffeln langsam. Das Eisen muß jedesmal mit Butter bestrichen werden. Sie werden nun mit Zucker und Zimmet überstreut, und warm aufgetragen.

Gute Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 9 Eyer eins um das andere darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll gesiebten Zucker, 9 Eßlöffel voll Rosenwasser, 3 Eßlöffel voll Kirschengeist oder guten Branntwein, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone nebst einem Viertelpfund feinem Mehl dazu, und rührt Alles recht glatt und leicht. Nun macht man das Eisen heiß, und backt die Waffeln wie gewöhnlich, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie so frisch wie möglich auf den Tisch.

Zitronenbrod von Hefen.

Ein Pfund feines Mehl nimmt man mit ein wenig Salz, 4 Loth gesiebtem Zucker und einigen

Digitized by Google

Eßlöffeln voll guten weißen Hefen in eine Schüssel, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter, gießt ein halbes Trinkglas laue Milch daran, rührt 2 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darunter, und mit diesem das Mehl an, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, und schafft den Taig recht zäh. Nun werden eines Fingers lange Brödchen davon gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, sobald sie bey gelinder Wärme gegangen sind, mit einem Ey bestrichen, in frischer Ofenhitze gebacken, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gefüllte Zweifelstricke.

Man verrührt das Gelbe von 8 Eyern in einer Schüssel mit einem Viertelpfund geslebtem Zucker und 6 Eßlöffeln voll Rosenwasser recht stark, schafft etwas weniger als ein Pfund Mehl darein, so daß er in der Dicke wie ein Buttertaig ist, wällt ihn halb dick aus, läßt ihn zwischen einer Serviette ein wenig abtrocknen, und überschlägt ihn zweymal wie einen Buttertaig. Zur Fülle stoßt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, und rührt solche mit 6 Loth geslebtem Zucker, 2 ganzen und 3 gelben Eyern eine Viertelstunde. Zur zweyten Fülle schneidet man 2 Loth Zitronat und etwas Zitronenschalen fein, nimmt es nebst einem Viertelpfund gewaschenen großen und kleinen Rosinen, einem halben Schoppen Wein, einem Stückchen Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet und 4 gestoßenen Gewürznelken in ein Geschirr, läßt es kochen, röstet dann eine kleine Hand voll geriebenes Schwarzbrod in einem Stückchen Butter, thut es an die gekochten Rosinen, und nimmt es auf eine Platte zum Erkalten. Alsdann wällt man den verfertigten Taig zu 2 gleichen

Theilen eines Messerrückens dick aus, überstreicht den einen mit der Mandel- und den andern mit der Rosinen-Fülle, rollt jeden besonders zusammen, legt beyde Theile auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, schlingt sie in einander, daß sie wie ein Strick oder wie ein Zopf aussehen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und backt sie im Ofen gelb. Hierauf macht man ein rothes und ein weißes Eis, überstreicht damit den einen Theil roth und den andern weiß, trocknet sie wieder, legt sie auf eine Platte, und gibt es zum Nachtisch oder als eine Zwischenplatte auf den Tisch.

Schmalzbackerey.

Gewöhnliche Faßnachtkuchen.

Man setzt einen Schoppen süße Milch mit 6 Loth frischer Butter und ein wenig Salz über das Feuer, rührt, wann die Butter zergangen und die Milch beynahe siedend ist, so viel Mehl darein, daß es einen Taig zum Würgen gibt, schlägt, ehe man diesen aus dem Geschirr nimmt, ein Ey darein, und läßt ihn auf dem Backbrett ein wenig abkühlen. Alsdann wällt man den Taig ganz dünn aus, macht mit dem Backrädchen beliebige Stückchen davon, backt sie in heißem Schmalz gelb, rüttelt sie fleißig, damit sie recht auflaufen, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Im Schmalz gebackene Biscuits.

Man rührt 6 Kochlöffel voll feines Mehl mit warmem Wein glatt an, thut das Weiße von 2 Eyern, zu leichtem Schaum geschlagen, nebst 2 Loth zerlassener Butter dazu, und verdünnt es vollends mit warmem Wein, daß der Taig etwas dicker als ein Flädleinstaig ist. Dann werden dicke Biscuits darin umgekehrt, in frischem Schmalz gebacken, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Hirschhörnlein.

Man nimmt 8 Loth Mehl, 4 Loth Butter, eben soviel Zucker, nach Belieben gestoßenen Zimmet und klein geschnittene Zitronenschale, macht es in einer Schüssel oder auf dem Nudelnbrett mit einem ganzen Ey und einem Eygelb, und, wenn's nöthig ist, mit ein wenig Milch an, würgt den Taig recht zusammen, wällt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn zu 3 Finger breiten Streifen, würgelt solche mit der Hand zusammen, schneidet eines kleinen Fingers lange Stückchen ab, biegt jedes in der Mitte so zusammen, daß es oben auseinander steht, zwickt dann an verschiedenen Orten mit einer Schere hinein, daß sie wie Hirschgeweihe aussehen, und backt sie in heißem Schmalz. Auch können von diesem Taige kleine runde Kränze gemacht, ebenfalls mit der Scheere gezwickt, und im Schmalz gebacken werden.

Löffelküchlein.

Man rührt 3 große Löffel voll Mehl, ein wenig Salz und Zucker mit 3 Eyern und etwas Milch an wie einen Flädleinstaig, macht nun Schmalz in einem Pfännchen heiß, legt einen eisernen Schöpflöffel, welcher nicht groß seyn darf, darein, daß er recht heiß wird, nimmts ihn heraus, läßt

Digitized by Google

ihn ablaufen, tunkt den Löffel von außen in den Taig, legt ihn wieder mit dem, was daran hängen bleibt, in das heiße Schmalz, schüttelt das Küchlein, wann es halb gebacken ist, vom Löffel ab, läßt es vollends gelb werden, legt es mit einer Gabel auf einen Teller, überstreut die Küchlein, wenn mehrere beysammen sind, mit Zucker, und gibt sie warm zu Tisch.

Gebackener Reis als Confekt.

Ein halbes Pfund verlesenen Reis wascht man einigemal aus warmem Wasser, brüht ihn mit kochendem Wasser an, gießt das Wasser ab, kocht ihn in 3 Schoppen Milch langsam ganz dick ein, rührt dann 4 Loth frische Butter, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker nebst 2 ganzen und 2 gelben Eyern darunter, und richtet ihn zum Erkalten auf eine Platte an. Hierauf verrührt man 2 ganze Eyer und 2 Eygelb recht stark, macht von dem erkalteten Reis eines Fingers lange Würstlein, kehrt sie in den verrührten Eyern um, überstreut sie mit Semmelmehl, backt sie in heißem Schmalz gelb, und bestreut sie nach dem Backen, so lange sie noch warm sind, mit Zucker und Zimmet.

Arme Ritter.

Von 2 Milchbroden werden runde Scheiben geschnitten, 4 Eyer mit einem Trinkglase voll süßer Milch recht verklopft, etwas Zucker und ein wenig Zimmet, beydes gestoßen, darunter gethan, die geschnittenen Scheiben darin umgekehrt, und eine Viertelstunde stehen gelassen, alsdann bräunlicht in einer Pfanne aus heißem Schmalz gebacken, auf ein Plättchen angerichtet, und warm mit Zucker überstreut. Sie können entweder trocken, oder mit einer Rosinen-Sauce gegeben werden.

Schnitten von dürren Zwetschgen (Pflaumen).

Man kocht ein Pfund dürre Zwetschgen mit halb Wasser und halb Wein und einem Stückchen Zucker recht weich und kurz ein, steint sie dann aus, hackt sie ganz fein, nimmt sie in eine Schüssel, und rührt Zucker, Zimmet und ein wenig Gewürznelken darunter. Hierauf macht man von Semmeln oder Wecken runde Schnitten, überstreicht sie von den angerührten Zwetschgen halb Fingers dick, rührt von 3 Kochlöffeln voll Mehl, einem Ey und einer Nuß groß zerlassener Butter mit Wein einen Taig an, dicker als einen dicken Flädleinstaig, rührt eine starke Messerspitze voll Flugasche darunter, kehrt die bestrichenen Schnitten darin um, backt sie in heißem Schmalz gelb, besteckt sie mit länglicht geschnittenen Mandeln, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie trocken oder mit einer Rosinen-Sauce darüber auf den Tisch.

Gebackene Zitronenscheiben.

Hiezu müssen gute Genueser Zitronen, welche ganz dünne Schalen und keine Kerne haben, genommen werden. Diese schneidet man zu Rädchen, legt sie auf eine Platte, überstreut sie stark mit gestoßenem Zucker, und läßt sie eine Stunde stehen. Hierauf stoßt man zu 2 Zitronen 4 Loth geschälte Mandeln ganz fein, rührt sie nebst 2 Kochlöffeln voll feinem Mehl mit dem Saft, welcher aus den Zitronen gezogen ist, und einem ganz kleinen Ey an, macht alsdann 3 Loth frische Butter mit einem Trinkglase voll Wein heiß, verdünnt den Taig vollends damit, daß er etwas dicker als ein Flädlenstaig ist, damit er an den Zitronenscheiben, doch nicht zu stark, hängen bleibt, und rührt eine Messerspitze voll Flugasche darein. Nun werden die Zitronenscheiben darin umgekehrt, in heißem

Schmalz gelb gebacken, so lange sie noch warm sind, mit Zucker übersireut und aufgetragen.

Gebackene Aepfelschnitten.

Fünf bis sechs saure Aepfel werden geschält, zu dünnen Schnitzen geschnitten, in einem Stückchen Butter nebst 4 Loth kleinen Rosinen, einem Stückchen Zucker, etwas gestoßenem Zimmet und Gewürznelken gedämpft, und in einer Schüssel mit einer Hand voll geschälten und zart gestoßenen Mandeln verrührt. Hierauf schneidet man von Weck oder Semmeln runde Schnitten, überstreicht sie mit den Aepfeln, wann sie erkaltet sind, halb fingersdick, rührt dann eine Handvoll Mehl und einen kleinen Eßlöffel voll Zucker mit einem kleinen Ey und kaltem Wein glatt an, thut einer welschen Nuß groß zerlassene Butter dazu, und rührt es mit ganz heißgemachtem Wein vollends etwas dicker als einen Flädleins-Taig an. Nun werden die überstrichenen Schnitten darin umgekehrt, in heißem Schmalz gelb gebacken, und entweder trocken mit Zucker und Zimmet, oder in einer Wein-Sauce gegeben.

Spieß-Aepfel.

Man schält zu einem kleinen Plättchen 12 bis 16 schöne Borsdorfer-Aepfel, kehrt sie in weißem Mehl stark um, und backt sie in heißem Schmalz schön hellbraun. Nun bestreut man die gebackenen Aepfel recht stark mit Zucker, steckt jeden besonders an ein hölzernes Spieschen, und hält ihn so lange über eine starke Gluth (Kohlen), bis er auf allen Seiten recht glasirt ist. Wenn sie auf diese Art zubereitet sind, gibt man sie warm auf den Tisch.

Weinschnitten.

Zu einer Platte von mittlerer Grösse verfertigt man von einem halben Schoppen Milch einen gebrühten Taig, nimmt ihn in eine Schüssel, schlägt soviel Eyer, eines um das andere, darein, bis der Taig von dem Rührlöffel ablauft, und thut ein wenig Salz dazu. Hierauf gießt man einen halben Schoppen Wein auf eine Platte, rührt eine Hand voll Zucker nebst ein wenig Zimmet darein, schneidet 2 Kreutzerwecken zu runden Schnitten, legt sie in den Wein, kehrt sie, wenn sie ein wenig gelegen sind, in dem Taig um, backt sie in heißem Schmalz, rüttelt die Pfanne während des Backens stark, und überstreut nachher die Schnitten mit Zucker.

Birnen von Reis.

Ein halbes Pfund zuvor verlesenen, rein gewaschenen und mit siedendem Wasser abgebrühten Reis kocht man in einer halben Maaß guten Milch weich und ganz dick, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt eines Hühnereyes groß frische Butter darunter, thut 4 Loth gestoßenen Zucker und die Schale einer halben abgeriebenen Zitrone dazu, und rührt die Masse, so lange der Reis noch warm ist, mit einem Ey an. Wenn er kalt ist, formirt (macht) man Birnen davon, steckt in jede eine große eingemachte ausgesteinte Kirsche, bestreut die Birnen, sobald sie alle beysammen sind, mit weißem Mehl, backt sie in heißem Schmalz schön gelb, kehrt sie, ehe sie auf die zum Auftragen bestimmte Platte gelegt werden, in geriebener Chocolade um, und gibt sie warm zu Tische. Die Masse muß ganz dick seyn. Wenn sie geformt werden, vermengt man ein wenig gestoßenen Zucker mit Mehl, bestreut das Geschirr damit, worauf man die Bir-

nen aufrecht stellt, und nimmt auch zum Ausarbeiten davon.

Kleine Schlangen.

Ein starkes halbes Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, anderthalb Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln und 6 Loth frische Butter nimmt man in eine Schüssel, rührt es mit einem ganzen Ey und 3 Eygelb nebst gutem Wein zu einem Taig an, den man wie zu Bretzeln behandeln kann, schneidet kleine Stückchen davon ab, formirt kleine Schlangen davon, backt dieselben in heißem Schmalz, und überstreut sie noch warm mit Zucker.

Rosen-Gebackenes.

Man verrührt 4 Eyer, 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser, einen Eßlöffel voll gesiebten Zucker und 4 Loth Butter recht untereinander, und schafft soviel Mehl darein, daß es wie ein Buttertaig zum Auswällen ist. Wenn der Taig einmal ausgewällt und überschlagen ist, wällt man ihn zum zweitenmal ganz dünn aus, sticht ihn mit einem Rosen-Model aus, oder in Ermanglung dessen schneidet man von Papier eine schöne Form, legt sie auf den Taig, und schneidet ihn darnach aus, legt 4 bis 5 solcher Rosen aufeinander, überstreicht jede in der Mitte ein wenig mit verklopftem Ey, backt sie in frischem Schmalz, und überstreut sie warm mit Zucker.

Gebackene Pflaumen.

Man schält gute reife Pflaumen, nimmt die Steine heraus, steckt statt derselben geschälte Mandeln darein, faßt 5 bis 6 in kleine Drathstückchen oder in einen Faden, rührt denselben Taig an wie bey den gebackenen Aepfelschnitten, kehrt dann die eingefaßten Pflaumen darin um, backt sie in heißem

Digitized by Google

Schmalz gelb, nimmt sie, wenn sie ein wenig erkaltet sind, vom Drathe oder Faden ab, und überstreut sie mit Zucker.

Wohlfeile Mundküchlein.

Man verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm, einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und einer Nuß groß frischer Butter, und schafft soviel feines Mehl darein, daß es einen leichten Taig gibt, der sich wällen läßt. Nun werden kleine Böden davon gewällt, mit einem Trinkglase runde Küchlein ausgestochen, diese in heißem Schmalz gelb gebacken, und warm mit Zucker überstreut. Diese Portion ist für 5 bis 6 Personen hinlänglich.

Gebackene Grundeln.

Man rührt in einer Schüssel 5 ganze Eyer und von 5 das Gelbe mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker weiß, thut dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 1 Quint Gewürznelken, 1 Pfund feines Mehl nebst einem Viertelpfund frischer Butter (welche aber zuvor ein wenig weich gemacht werden muß, damit sie sich gut verarbeiten läßt), dazu, würgt es zu einem festen Taig, formirt Grundeln daraus, und läßt sie auf einem mit Mehl bestreuten Brett über Nacht liegen. Den andern Tag werden sie in Eyweiß umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und im Schmalz gebacken.

Anmerkung. Wer Rosenwasser liebt, kann statt der ganzen Eyer 8 Eygelb und 2 Eßlöffel voll Rosenwasser nehmen. Die Form der Grundeln muß in Holz gestochen seyn, wie die der Springerlein, nur etwas tiefer.

Kirschenküchlein.

Man rührt 4 Eßlöffel voll Mehl mit guter Milch an wie zu einem Spatzentaig, macht einer

ſtarken welſchen Nuß groß Schmalz (Schmälzbutter) heiß, läßt es wieder abkühlen, rührt es recht in den Taig, ſchlägt 2 ganze und 1 bis 2 Eygelb darein, daß der Taig in der Dicke wie zu Aepfelküchlein wird, thut hierauf ohngefähr ein Pfund abgezupfte Kirſchen darein, macht ſie recht untereinander, legt mit einem Eßlöffel, welchen man zuvor in friſches Schmalz taucht, kleine runde Küchlein in heißes Schmalz, backt ſie ſchön gelb, legt ſie zum Ablaufen auf Brodſchnitten, und überſtreut ſie nachher auf einer Schale mit Zucker und Zimmet.

Hobelſpäne im Schmalz gebacken.

Man ſtoßt 4 Loth geſchälte Mandeln mit ein wenig Roſenwaſſer ganz fein, nimmt ſie nebſt 8 Loth feinem Mehl und 2 Loth geſiebtem Zucker in eine Schüſſel, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 4 andern nebſt ſüßem Rahm zu einem Taig zum Auswällen an, würgt denſelben ein wenig, wällt eines Tellers große Kuchen davon, ſchneidet mit dem Backrädchen ſtarke Fingersbreite Streifen davon, backt ſie ſchnell in heißem Schmalz nur gelblicht, und überſtreut ſie mit Zucker und Zimmet.

Zwieback im Schmalz gebacken.

Man rührt 6 Kochlöffel voll Mehl mit guter Milch, einen ſtarken Eßlöffel voll Kirſchengeiſt und 7 Eyern zu einem Taig in der Dicke wie zu Flädlein an, beſtreicht hierauf ein Potageblech mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, füllt den angerührten Taig darein, ſetzt es auf heiße Aſche, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, daß es nur feſt zuſammen geſteht, ſtürzt es dann auf eine Platte, ſchneidet es zu viereckigten Stückchen, macht neben herum Schnitte darein, aber

nicht ganz durch, backt ſie in heißem Schmalz gelb, und überſtreut ſie mit Zucker und Zimmet.

Gebackene Mandeln.

Man nimmt das Gelbe von 6 Eyern, 2 Eßlöffel voll geſiebten Zucker und 2 Eßlöffel voll Kirſchengeiſt in eine Schüſſel, rührt ſoviel Mehl dazu, daß es einen Taig zum Auswällen gibt, nimmt denſelben auf ein Brett, wällt ihn eines ſtarken Meſſerrückens dick aus, ſticht ihn mit einem Mandel- oder ſonſt einem kleinen Förmchen aus, backt die Mandeln in heißem Schmalz, und überſtreut ſie warm mit Zucker und Zimmet.

Gebackene Mandeln von Kartoffeln.

Man rührt ein Viertelpfund geſiebten Zucker, 4 Loth geſchälte und zart geſtoßene Mandeln mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern recht ſtark, thut ein Viertelpfund zuvor geſottene und geriebene Kartoffeln dazu, nimmt den Taig auf ein Brett, worauf feines Mehl iſt, würgt ihn ein wenig, wällt ihn 2 Meſſerrücken dick aus, ſticht ihn mit einer Mandelform aus (der Taig muß ſo feſt ſeyn, daß die ausgeſtochenen Mandeln in der Form nicht hängen bleiben), tunkt jedesmal die Form ins Mehl, klopft ſie heraus auf ein mit Mehl beſtreutes Brett, bis ſie alle beyſammen ſind. Dann werden ſie (nicht zuviel auf einmal, weil ſie ſehr auflaufen), in heißem Schmalz gebacken, und warm mit Zucker und Zimmet überſtreut.

Mandelküchlein.

Sechs Loth geriebenes Semmelmehl brüht man mit einem Glaſe ſiedender ſüßer Milch und einem halben Glaſe Roſenwaſſer ab, trocknet es mit einer welſchen Nuß groß Butter auf, thut ein Viertelpfund geſchälte und zart geſtoßene Mandeln, eine Hand voll Zucker und etwas Zim-

met dazu, rührt es mit 4 Eyern glatt an, legt mit einem Löffel länglichte Küchlein davon in heißes Schmalz ein, rüttelt sie öfters um, backt sie langsam gelb, läßt sie auf Brod ablaufen, und überstreut sie mit Zucker.

Abgelaufene Mandelküchlein.

Man rührt ein Viertelpfund geschälte und mit Zimmetwasser fein gestoßene Mandeln, 4 Loth gesiebten Zucker, ein wenig Zimmet und Muskatblüthe mit 2 ganzen und und einem gelben Ey nebst 2 Eßlöffeln voll Zimmetwasser an, schneidet von Oblaten viereckige Blättchen, überstreicht sie mit der Fülle, und legt jedesmal ein anderes Blättchen darauf. Alsdann macht man von 2 Kochlöffeln voll Mehl einen Taig mit kaltem Wein an, thut das Weiße von einem Ey und eines Hühnereyes groß zerlassene Butter dazu, rührt den Taig mit warmem Wein vollends an, daß er etwas dicker als ein Flädleins-Taig ist, taucht die bestrichenen Oblaten neben herum darein, daß sie in der Mitte leer bleiben, backt sie in heißem Schmalz, und überstreut sie warm mit Zucker.

Gebackene Zimmetmandeln.

Ein halbes Pfund auserlesene geschälte Mandeln weicht man 24 Stunden in Rosenwasser ein, worin zuvor ein Eßlöffel voll gesiebter Zucker aufgelöst ist, vermengt hierauf ein Loth Zimmet mit einem Viertelpfund Zucker auf einem Bogen Papier, backt die eingeweichten Mandeln, wenn sie zuvor abgelaufen sind, in heißem Schmalz gelb, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie recht ablaufen, rüttelt sie, so lange sie noch heiß sind, in dem Zucker und Zimmet auf dem Papier herum, und stellt sie kalt auf.

Digitized by Google

Böhmisches Brod.

Sechs saure Aepfel bratet man in heißer Asche weich, schält sie, wenn sie erkaltet sind, und schabt sie bis auf den Butzen in eine Schüssel, thut dann ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet nebst einer Hand voll gestoßenen Zucker dazu, rührt es mit 4 bis 5 Eygelb an, schneidet von Wecken oder Semmeln runde — nicht gar dicke Schnitten, bestreicht die Hälfte derselben mit den angerührten Aepfeln, und deckt die leer gelassenen Schnitten darauf. Nun rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Wein oder Milch an, schlägt 4 Eyer daran, verdünnt es mit noch mehr Milch oder Wein, kehrt die gefüllten Schnitten darin um, backt sie in heißem Schmalz gelb, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet. Dieß Brod kann trocken, und auch mit einer Kirschen- oder Rosinen-Sauce gegeben werden.

Zuckerbackwerk und Confituren.

Anisküchlein.

Man rührt 3 Eyweiß mit 12 Loth gesiebtem Zucker eine halbe Stunde, drückt etliche Tropfen Zitronensaft daran, thut 6 Loth feines Mehl und nach Belieben Anis darein, setzt kleine Küchlein davon auf Oblaten, läßt sie eine halbe Viertelstunde stehen, und backt sie in einem kühlen Ofen ganz weiß.

Digitized by Google

Eben diese Küchlein können auch auf folgende Art gemacht werden: Man rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit einem Eyweiß, bis es ganz dick und weiß ist, drückt einige Tropfen Zitronensaft daran, rührt es noch eine Zeitlang, schneidet Oblaten zu viereckigen Stückchen, bestreicht sie mit dem Gerührten, überstreut sie mit Anis, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Eine andere Art Anisküchlein.

Man schlägt das Weiße von 2 Eyern zu einem Schaum, rührt das Gelbe von 2 Eyern und 6 Loth Zucker darein, nimmt ein wenig Anis, etwas gestoßenen Zimmet, Muskatblüthe und Kardemumen dazu, bestreicht hierauf ein Blech mit Butter, setzt mit einem Löffel Küchlein darauf, und backt sie in schwacher Hitze. Diese Küchlein können auch nach dem Backen mit einem Zucker-Eis überstrichen, mit Anis überstreut, und in gelinder Wärme getrocknet werden.

Anis-Marzipan.

Man verklopft 2 Eyer recht stark, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut etwas weniger als ein halbes Pfund Mehl darein, macht es recht durcheinander, nimmt den Taig auf ein Nudelnbrett, wällt ihn eines halben kleinen Fingers dick aus, bindet hierauf ein wenig feines Mehl in etwas Flor, bestäubt damit die dazu gehörigen hölzernen Mödel, drückt den Taig darein, stürzt den Model um, schneidet das Ausgedrückte aussen herum ein wenig ab, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag bestreicht man ein Blech mit Butter oder Schmalz, überstreut es mit Anis, legt die Stückchen darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen, daß sie oben ganz weiß bleiben.

Anmerkung. Wenn man keine Mödel hat, kann man den Taig auch in selbstbeliebige Stückchen schneiden, und dieselben eben so backen.

Basler-Lebkuchen.

Ein Pfund Zucker läutert man mit einem halben Schoppen Wasser, bis er spinnt, nimmt ihn dann vom Feuer, thut ein Viertelpfund geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen die Schale, ebenfalls fein geschnitten, 1 Loth gestoßene Muskatnuß darein, gießt ein Trinkglas voll guten Kirschengeist daran, und läßt es erkalten. Hierauf rührt man ein Pfund Mehl darein, nimmt es auf den Backtisch, macht Lebkuchen nach beliebiger Form daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, überzieht sie nachher mit einem weißen Eis, und läßt sie wieder abtrocknen.

Berner-Biscuits.

Man rührt das Gelbe von 9 bis 10 Eyern mit 3 Viertelpfund gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eyern zu steifem Schaum, rührt ihn auch darein, thut dann die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst 3 Viertelpfund feinem gesiebtem Mehl dazu, macht von weißem Papier kleine Kapseln, stellt dieselben auf ein Blech, füllt sie von der Masse halb voll, überstreut sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie langsam. Sie können im Papier aufgestellt werden.

Butter-Biscuits mit einer Kruste.

Man macht von einem Viertelpfund Butter auf die schon im ersten Theile dieses Buchs angezeigte Art Butter-Biscuits, setzt auf ein mit Butter bestrichenes Blech runde Küchlein, und backt sie im Ofen. Hierauf stoßt man die Hälfte von einem Viertelpfund geschälten Mandeln ganz fein,

Digitized by Google

rührt sie mit einer Hand voll Zucker, ein wenig Zitronenschalen und dem Gelben von 2 Eyern an, überstreicht damit die gebackenen Butter-Biscuits, schlägt alsdann das Weiße von 2 Eyern zu Schaum, rührt eine Hand voll gesiebten Zucker darunter, streicht ihn auch eines halben Fingers dick darüber, schneidet die übrigen Mandeln klein gewürfelt oder stoßt sie gröblich, vermischt sie mit etwas fein gestoßenem Zucker, überstreut die Küchlein damit, und backt sie in einem kühlen Ofen gelb.

Genuesische Biscuits.

Eine Zitrone und eine süße Pomeranze reibt man am Reibeisen ab, nimmt die abgeriebene Schale nebst 2 Eßlöffeln voll Marmelade, von welcher Sorte es ist, ein wenig Pomeranzenblüthe und 2 trocken eingemachten Aprikosen in einen Mörser, stoßt es fein, treibt es durch einen engen Seiher oder Sieb in eine Schüssel, rührt 8 Loth gesiebten Zucker nebst dem Gelben von 4 Eyern darein, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, und rührt ihn unter die Masse. Alsdann macht man runde oder lange Formen von weißem Papier, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze im Ofen, verfertigt dann von 4 Loth gesiebtem Zucker, ein wenig Eyerschaum und Zitronensaft ein weißes Eis, überstreicht damit das gebackene Zuckerbrod, trocknet es, und gibt es mit dem Papier auf den Tisch.

Gelbe Biscoten (Biscuits).

Ein halbes Pfund Zucker rührt man mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelstunde, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eyern zu einem steifen Schaum, reibt eine Zitronenschale am Zucker ab, rührt das Abgeriebene nebst dem Schaum und 9 Loth vom feinsten Biscuitmehl nach und nach an

den gerührten Zucker, macht alsdann von weißem Papier runde Formen, sezt sie auf ein Blech, füllt sie von der Masse halb voll, streut durch ein Sieb ein wenig Zucker darüber, und backt sie in einem kühlen Ofen. Sie können mit oder ohne Papier aufgestellt werden.

Böhmisches Brod.

Vierzehn Eyer verrührt man in einer Schüssel, nimmt ein starkes Pfund Zucker dazu, rührt es eine Stunde zusammen, vermengt hierauf ein Pfund recht feines Mehl mit 2 Loth verlesenem Anis, und rührt es langsam an die Masse. Alsdann bestreicht man ein rundes oder viereckiges Blech mit Butter, belegt es stark mit Oblaten, füllt die Masse darein, bringt es schnell in den Ofen, und backt es langsam. Dieses Brod kann, wenn es einen Tag alt ist, zum Aufheben in viereckige Stückchen geschnitten, und im Ofen gelb gedörstet werden.

Bonbons.

Drey Viertelpfund gestoßenen feinen Zucker nimmt man in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt ein Trinkglas voll Wasser nebst dem Saft von 2 Zitronen darüber, und läßt es über dem Kohlfeuer dicklicht kochen. Um zu sehen, ob es fertig ist, taucht man die Fingerspitze darein, und hält sie sogleich in kaltes Wasser; wenn der Zucker wie ein Glas abspringt; so ist er fertig; alsdann gießt man ihn auf ein reines Blech, daß er auseinander lauft, schneidet kleine Stückchen davon, so lang es noch warm ist, wickelt dieselben in buntes oder weißes Papier ein, und gibt sie zum Nachtisch. Diesem Zucker kann mit Chocolade, Pomeranzen, Punsch oder Kaffee ein beliebiger Geschmack gegeben werden.

Butterblumen.

Man macht von einem halben Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, 3 Eßlöffeln voll Wein, 1 Eygelb und 4 großen Eßlöffeln voll Zucker einen Taig, wällt ihn auf einem Nudelbrett 1 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit blechernen Mödeln, die wie Blumen geformt sind, aus, legt die ausgestochenen Blumen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit einem verklopften Ey, überstreut sie mit Zucker und gröblicht geschnittenen Mandeln, und backt sie im Ofen schön gelb.

Chocoladebrode in Kapseln.

Man rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 5 Eyern an, schlägt das Weiße zu Schaum, thut denselben auch dazu, rührt die Masse auf gelindem Kohlfeuer lauwarm, nimmt sie weg und rührt sie wieder kalt, thut alsdann 6 Loth feines Mehl nebst 4 Loth geriebener Chocolade darunter, macht papierene Kapseln dazu, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen. Wenn sie fertig und kalt geworden sind, werden sie zu Schnitten geschnitten, und ein wenig abgeröstet.

Chocoladeküchlein.

Zu einem völligen Schoppen Milch setzt man 2 Loth geriebene Chocolade mit einem Stückchen ganzem Zimmet, 2 Loth Zucker und einem Viertelpfund frischer Butter über das Feuer, nimmt, wann es ein wenig gekocht hat, den Zimmet heraus, und rührt 12 Loth feines Mehl darein, daß es einen festen Taig gibt. Sobald derselbe in einer Schüssel ein wenig erkaltet ist, schlägt man 6 Eyer, eines um's andere, hinein, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von der Masse eines Daumens lange und eben so dicke Stückchen auf, schlägt das Weiße von einem Ey zu

Schaum, bestreicht die Küchlein damit, überstreut sie mit gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Diese Art Chocolade-küchlein wird zu Chocolade, Mandelade, auch zu Reißcontent gegeben.

Confekt wie Hobelspäne.

Man nimmt ein Viertelpfund ungeschälte fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gesiebten Zucker, 6 gestoßene Gewürznelken, eine halbe geriebene Muskatnuß und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet in eine Schüssel, rührt dieß Alles mit Rosen- oder Zimmet-Wasser an, daß es eine Masse gibt, die man aufstreichen kann, schneidet hierauf von Oblaten schmale Streifen, streicht von der angerührten Masse darüber, rollt sie über ein rundes Holz in der Dicke eines Daumens (im Aufrollen muß die bestrichene Seite außen bleiben), legt sie auf ein mit Butter bestrichenes weißes Papier, und backt sie in der Tortenpfanne oder in einem kühlen Ofen. Sie sind sehr gut zum Wein aufzustellen.

Hohlhippen.

Man rührt ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund Mehl mit einem Ey und guter Milch glatt an, nimmt eines halben Eyes groß zerlassene Butter, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, ½ Loth Zimmet und halb soviel Gewürznelken dazu, rührt es mit Milch vollends an, daß der Taig in der Dicke wie ein Flädleinstaig ist. Nun wird das Hohlhippen-Eisen recht heiß gemacht, mit einer Speckschwarte bestrichen, ein Löffel voll von dem Taig in die Mitte des Eisens gethan, ein wenig auseinander gestrichen, dasselbe langsam zugedrückt, die Hippen auf beyden Seiten schön gelb gebacken, und auf ein dazu bestimmtes Hölzchen aufgewickelt.

Anmerkung. Bey Allem, was in solchen Eisen gebacken wird, ist zu merken: daß, ehe man das Gebackene herausnimmt, das Eisen am Rande zuvor abgeschabt werden muß, damit das Schwarze davon wegfällt. Man darf es auch nicht zu schnell zudrücken, sie zerplatzen gerne.

Mandel-Hippen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser fein, rührt solche mit 2 Eyern in einer Schüssel an, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, ein halbes Loth fein gestoßenen Zimmet und ein halbes Pfund feines Mehl dazu, verrührt hierauf ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit einem Glase warmem Rosenwasser, und rührt es nebst 3 Loth zerlassener Butter an die Mandelmasse. Wenn es in der Dicke wie ein gewöhnlicher Hippentaig ist, streicht man jedesmal einen Eßlöffel voll davon in ein heißgemachtes mit einer Speckschwarte bestrichenes Hippeneisen, backt solche auf beyden Seiten schön gelb, und krümmt sie warm über ein Wällholz. Sie lassen sich wie andere Hippen an einem warmen Orte aufbehalten. Wer das Rosenwasser nicht liebt, kann statt dessen gute süße Milch nehmen.

Gefüllte Mandelhippen.

Man macht von Mehl, ein wenig Zucker, einem Ey und einer Nuß groß zerlassener Butter einen Hohlhippentaig, backt solche ganz bleich davon, legt sie auf einander, und stellt einen Teller darauf, daß sie gerade bleiben. Alsdann stoßt oder hackt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln klein, rührt ein halbes Pfund Zucker mit dem Schaum von 3 großen Eyweiß und etwas Zitronensaft recht stark, nimmt dann die Mandeln nebst der Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, Alles fein gewürfelt geschnitten, nebst gröblicht gestoßenem

Zimmet und Gewürznelken nach Belieben dazu, rührt es wohl untereinander, schneidet dann die gebackenen Hippen schön rund, überstreicht sie mit dem Angerührten, legt sie auf ein Blech, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie über ein Wällholz.

Wiener Hippen.

Man nimmt ein Viertelpfund Mehl in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker, 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft davon, und 4 Loth frisches weichgemachtes Schmalz dazu, rührt dieß mit 2 Eyern an, verdünnt es vollends mit süßem Rahm, und backt die Hippen in einem mit Speckscheiben bestrichenen Hippen- oder Kofern-Eisen auf gewöhnliche Art.

Hohlhippen mit Mandeln.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit süßer Milch fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund Zucker, eben soviel Mehl, 3 Loth zerlassener Butter und etwas klein geschnittenen Zitronen- und Pomeranzen-Schalen in eine Schüssel, rührt Alles zusammen mit 2 Eyern und süßem Rahm wie zu einem Flädleins-Taig an, und backt sie wie die vorhergehenden. — Sie können auch auf folgende Art gemacht werden: Man feuchtet ein Viertelpfund Zucker mit Rosenwasser an, daß er ganz naß ist, nimmt dann ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben so viel Mehl, 1 Quint gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, macht es mit einem ganzen Ey und einem Eygelb recht durcheinander, thut 2 Loth zerlassene Butter dazu, und läßt es eine halbe Stunde stehen, alsdann rührt man, wenn der Taig noch zu dick ist, ein Eygelb und

Digitized by Google

ein wenig Rosenwasser dazu, und backt sie wie die vorhergehenden.

Quitten-Hohlhippen.

Man siedet so viel Quitten, als man will, in Wasser sammt den Schelfen weich, zieht die Schelfen ab, schabt das Mark mit einem Messer ab, doch so, daß nichts Steiniges dazu kommt, und treibt es durch ein Haarsieb. Alsdann nimmt man vom feinsten gesiebten Zucker soviel, als es Quittenmark ist, oder auch etwas weniger, rührt den Zucker mit dem Quittenmark untereinander, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenschale nebst ein wenig Zitronensaft dazu, rührt es noch einmal recht untereinander, bestreicht alsdann Zinn- oder Porzellanteller mit Speckschwarte oder süßem Mandelöhl, streicht von dem Angerührten darauf, so dünn als möglich, läßt sie auf einem warmen Ofen so trocknen, daß man die Hohlhippen herunter ziehen kann, schneidet sie in beliebiger Breite zu Streifen, wickelt sie hierauf auf runde glatte Hölzer oder Stangen, tupft sie am Ende mit ein wenig Eyweiß, daß sie beysammen bleiben, und trocknet sie auf einem warmen Ofen. — Es ist zu merken, daß die glatte Seite bey'm Aufwickeln aussenhin kommen muß.

Zimmet-Hohlhippen.

Ein halbes Pfund geschälte und abgetrocknete Mandeln stoßt man mit 3 Eyweiß fein, schlägt hierauf das Weiße von 3 oder 4 Eyern zu Schaum, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut eine am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone und 1 Loth gestoßenen Zimmet dazu, und rührt die gestoßenen Mandeln nach und nach damit an. Alsdann bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht mit einem Löffel von dem Taig so

groß, als die Hohlhippen werden sollen, eines Messerrückens dick darauf, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie warm über ein kleines Hölzchen.

Anmerkung. Von dem nehmlichen Taig werden auch die kleinen Mandel-Lebkuchen gemacht, nur nimmt man statt des Zimmets klein geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat dazu, streicht den Taig auf länglicht geschnittene Stücke Oblaten eines kleinen Fingers dick, und backt sie auf einem Bleche im Ofen schön gelb.

(Kaffeebrode) Neue Art.

Zu anderthalb Schoppen Milch röstet man 4 Loth Kaffee hellgelb, stoßt denselben in einem Mörser gröblicht, setzt ihn dann mit der Milch, einem Stückchen ganzem Zimmet und 4 Loth Zucker über das Feuer, läßt es so lange wie ein hartes Ey sieden, gießt es dann durch ein Haarsieb oder durch eine Serviette, nimmt es wieder in eine Kastrol mit 12 Loth frischer Butter, rührt, sobald er über dem Kohlfeuer kocht, ein halbes Pfund feines Mehl darein, schafft den Taig recht glatt, thut ihn in eine Schüssel, läßt ihn erkalten, rührt dann 8 Eyer, eines um das andere, hinein, bestreicht die Bleche ein wenig mit Butter, setzt von dem Taig Brode eines kleinen Eyes groß auf, bestreicht sie mit aufgeschlagenem (verkleppertem) Ey, überstreut sie mit grob gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Diese neue Art ist sehr gut zum Kaffee.

Kleienbrod.

Man stoßt anderthalb Viertelpfund (12 Loth) geschälte Mandeln ganz fein, thut eben so viel gesiebten Zucker, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, die Schale von einer halben Zitrone, so fein als möglich geschnitten, ein Quint gestoßene Gewürznelken und eben so viel Zimmet dazu, und

rührt mit dem Weißen von 3 Eyern, welche zuvor zu Schaum geschlagen seyn müßen, eine Viertelstunde den Zucker und die Mandeln, dann erst das Geschnittene darein. Dann werden einer welschen Nuß groß Brödlein auf ein mit Butter ganz dünn bestrichenes Blech gesetzt, und schön gelb gebacken.

Kofern.

Man rührt ein Viertelpfund mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein Viertelpfund Mehl, mit 4 Eyern und soviel saurem oder auch süßem Rahm an, daß der Taig wie ein dicker Flädleinstaig ist, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und nach Belieben Zimmet dazu. Dann macht man das Koferneisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, thut einen Eßlöffel voll von dem Taig darein, drückt es langsam zu, backt es auf beyden Seiten schön gelb, und krümmt sie über ein Wällholz.

Noch eine Art Kofern.

Man rührt ein Viertelpfund Butter nicht ganz leicht, schlägt 3 Eyer darein, nimmt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, 12 Loth Mehl, etwas klein geschnittene Zitronenschale und nach Gutdünken Zimmet und Gewürznelken, rührt es mit süßem Rahm oder Milch an, und backt sie wie die vorhergehenden.

Anmerkung. Wenn man die geschälten Mandeln in einer Pfanne schön gelb röstet, und dann erst stoßt, werden die Kofern desto kräftiger.

Kofern ohne Mandeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter nicht ganz leicht, schlägt 5 Eyer darein, thut ein Viertelpfund Zucker, eben so viel Mehl, die klein ge-

schnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft davon dazu, rührt es mit süßer Milch wie einen dicken Flädleinstaig an, und backt sie wie die vorhergehenden.

Kleine Krapfen auf englische Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, rührt es mit einem Viertelpfund gesiebtem Zucker noch eine Viertelstunde, thut von einer halben Zitrone die Schale und 2 Loth Zitronat, beydes fein geschnitten, nebst einem halben Loth Zimmet und 4 Loth kleinen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, rührt ihn auch unter die Masse, nimmt zuletzt ein Viertelpfund fein gesiebtes Mehl dazu, rührt es aber nicht länger, als bis das Mehl nicht mehr gesehen wird, macht hierauf von weißem Papier runde oder ovale Formen, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze, und macht das Papier davon ab.

Kleine französische Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, und eben so viel gesiebten Zucker auf ein Backbrett, schneidet ein Viertelpfund Butter darein, thut 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen, oder, wenn man es hat, die Schale von einer halben frischen Pomeranze, Alles fein geschnitten oder gehackt, dazu, schafft es mit einem ganzen Ey und 2 Eygelb zu einem Taig, den man wällen kann, wällt ihn eines halben Fingers dick aus, sticht mit einer kleinen Form runde Küchlein davon aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie gelb.

Ganz geringe braune Lebkuchen.

Eine halbe Maaß junge noch warm gemachten Honig nimmt man in einer Schüssel, thut zwey starke Theelöffeln voll Potasche, ein paar Eßlöffel voll Kirschwasser oder andern Branntewein, etwas Pfeffer und Zimmet, Fenchel nach Gutdünken, und einen halben Viertling fein abgeriebenes Brod: rührt, stehet, zwischen 5 und 4 Pfund) Mehl dazu, arbeitet es recht durch, formirt Lebkuchen daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit einem verklepten Ey, worin ein wenig Rosenwasser ist, und backt sie. Man kann auch Mandeln, Zitronat und Pomeranzen darein thun.

Magenconfekt.

Man siedet ein Pfund geklossenen Zucker mit einem Taßkopf voll Wasser, und läßt ihn solange, bis es dick wird, nimmt dann Muskatblüthe, Zimmet, Gewürznelken, von jedem ein halben Loth, Zibeben, Lorbeermanna, von jedem ein Quint, Alles gröblicht gestoßen, nebst einem halben Pfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln und der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone dazu, mengt Alles wohl untereinander, schafft etwas fein mit Mehl bestreutes, daß es dann nicht klebt, wollen gibt, wälzt ihn eines starken Messerrückens dick aus, sticht ihn mit kleinen Bischformen aus, legt das Backgeschirre auf ein mit weißem Mehl bestreutes Blech, backt es in einem kühlen Ofen behutsam, überzieht es, wann es erkaltet ist, mit einem Ey, und trocknet es wieder ab.

Makronen.

Man waschet ein halbes Pfund geschälte Mandeln aus frischem Wasser, legt sie auf ein Papier, und trocknet sie auf einem warmen Ofen oder Backofen, daß sie weiß bleiben, stoßt sie dann

mit einem Eyweiß, welches zu Schaum geschlagen ist, recht fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gesiebten Zucker dazu, rührt beydes so lange, bis es einander angenommen hat, schlägt dann das Weiße von 3 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt die Masse damit an, und thut die Schale von einer halben Zitrone nebst 2 Loth Zitronat fein geschnitten dazu. Nun werden ganze Oblaten auf ein Blech gelegt, von der Masse kleine länglichte Häuflein darauf gesetzt, mit fein gestoßenem Zucker überstreut, und im Ofen bey gelinder Wärme gebacken.

Eine andere Art Makronen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit ein wenig Rosenwasser fein, thut sie nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt sie über einem Kohlfeuer mit einem hölzernen Löffel so lange, bis sie nicht mehr an den Fingern kleben, wenn man solche daran hält (doch dürfen sie nicht zu trocken werden), und thut sie zum Abkühlen in eine Schüssel. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 bis 4 Eyern zu einem Schaum, rührt die Mandeln damit an, schneidet 2 Loth Zitronat und ein Stückchen Zitronenschale beydes fein, nimmt es dazu, setzt die Makronen, wie die erstbeschriebenen, auf Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Mandel-Blättchen.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit dem Mark von einer Zitrone fein, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, nimmt es in eine Schüssel, rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit einem hölzernen Löffel darunter, und gießt soviel Zitronensaft darein, daß man die Masse aufstreichen kann. Nun werden Oblaten

zu runden Stückchen, eines Vierundzwanzig-Kreutzer-Stücks groß, geschnitten, von der Masse eines Messerrückens dick überstrichen, und in einem nicht mehr heißen Ofen lichtgelb gebacken.

Mandelblättlein mit Eingemachtem.

Von feinem dünngewälltem Buttertaig sticht man runde Blättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem geschlagenen Schaum eines Eyweiß und einem Kaffeelöffelein voll Zitronensaft eine Viertelstunde, thut ein Viertelpfund geschälte und fein länglicht geschnittene Mandeln, nebst der ebenfalls fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone in den gerührten Zucker, breitet dann von dieser Masse auf jedes Blättchen einen halben Eßlöffel voll aus, lößt in der Mitte eine Oeffnung von der Größe eines Fingerhuts, backt sie in einem nicht heißen Ofen gelb, und thut, wenn sie fertig sind, in die Oeffnung etwas Eingemachtes.

Mandelbogen.

Man schneidet ein Viertelpfund geschälte Mandeln und den vierten Theil von einer Zitronenschale ganz dünn, schlägt dann das Weiße von 4 Eyern zu einem dünnen Schaum, rührt die Mandeln und Zitronenschalen, nach Belieben Zimmet und 4 Loth Zucker darein, bestreicht hierauf ein heiß gemachtes Blech mit Wachs, streicht mit einem Löffel dünne Bleze (Lappen) auf das Blech, so groß als die Mandelbogen werden sollen, backt sie im Ofen gelb, nimmt dann eines um das andere warm ab, und drückt sie über ein Wällholz.

Digitized by Google

Andere Art Mandelbogen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln werden zur einen Hälfte gestoßen und zur andern geschnitten, 3 Eyweiß zu einem dicken Schaum geschlagen, 12 Loth gesiebter Zucker darein gerührt, die Mandeln nebst 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen und der Schale von einer Zitrone, Alles fein geschnitten, dazu gethan, und recht untereinander gerührt. Alsdann schneidet man von Oblaten 3 Finger breite und 2 Finger lange Streifen, überstreicht sie mit dem Taig, legt sie auf ein Blech, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie warm über ein Wällholz.

Noch eine Art Mandelbogen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln theilt man in 2 Theile, stoßt den einen Theil mit Zitronensaft, schneidet den andern fein länglicht, nimmt zu jedem Theil ein Viertelpfund gesiebten Zucker, preßt für einen Kreutzer zuvor in Wasser eingeweichten Gummitragant durch ein leinenes Tüchlein an die gestoßenen Mandeln, eine abgeriebene Zitrone dazu, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln damit an, bestreicht ein Blech mit weißem Wachs, streicht von der Masse 2 Finger breite und 1 Viertel Elle lange Streifen eines Messerrückens dick auf, streut die lang geschnittenen Mandeln mit dem vermengten Zucker darauf, backt sie in einem kühlen Ofen gelb, macht dieselben, sobald sie fertig sind, mit einem breiten Messer behutsam ab, legt sie über ein Wällholz, läßt sie darauf kalt werden, und behält sie dann in einem warmen Zimmer auf.

Noch eine andere Art.

Man nimmt ein Pfund geschälte Mandeln, worunter 4 Loth bittere seyn können, stoßt die

Digitized by Google

Hälfte dieser Mandeln ganz fein mit Eyweiß, hackt die andere Hälfte auf einem reinen Brette klein, nimmt zu jeder Hälfte dieser Mandeln 12 Loth gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und eben so viel Gummitragant, wie bey der vorbeschriebenen Art, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln nebst dem dazu gehörigen Zucker eine Viertelstunde damit, legt sie ebenfalls auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, so groß man sie haben will, streut die gehackten Mandeln nebst Zucker darüber, und verfährt übrigens ganz wie bey der vorhergehenden Art.

Mandel-Biscuits.

Man siebt ein halbes Pfund Zucker, stoßt 6 Loth geschälte Mandeln mit etwas Eyweiß so fein wie möglich, reibt die halbe Schale von einer Zitrone am Zucker ab, behält von dem gesiebten Zucker ein wenig zurück, nimmt den übrigen nebst Mandeln und Zitronen-Zucker auf ein Brett, schlägt von 2 Eyern das Weiße zu Schaum, thut davon zu dem Zucker und den Mandeln, mengt es mit einem Messer untereinander, und wällt den Taig mit dem zurückgebliebenen Zucker 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn hierauf mit einem ganz kleinen Model aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Zucker bestreutes Papier oder auf Oblaten, und backt es in einem kühlen Ofen gelblicht.

Mandel-Gebackenes.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln wird auf einem Blech im Ofen gelb gemacht, und so klein als möglich geschnitten oder gewiegt. Alsdann rührt man 2 ganze Eyer und 2 Eyweiß mit einem halben Pfund Zucker eine halbe Stunde, nimmt nach Belieben geschnittene Zitronenschalen, Zi-

tronat und Pomeranzenschalen, auch Zimmet und Gewürznelken, nebst den geschnittenen Mandeln dazu, rührt anderthalb Viertelpfund halb Stärk- und halb gewöhnliches feines Mehl darein, setzt von diesem Taig lange oder runde Stückchen auf Oblaten, und backt sie im Ofen.

Mandel-Gebackenes, andere Art.

Man wällt einen guten Buttertaig eines Messerrückens dick aus, schneidet ihn zu Fingerslangen und 2 Finger breiten Stückchen, legt sie auf weißes Papier, bestreicht sie mit verklopftem Ey, und legt sie sammt dem Papier auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf vermengt man, je nachdem man mehr oder weniger Stückchen hat, ein Viertel- oder halbes Pfund geschälte und fein länglicht geschnittene Mandeln mit eben soviel gestoßenem Zucker, bestreut die Stückchen Taig ganz dick damit, und backt sie in gelinder Hitze.

Anmerkung. Zu diesen Schnitten kann der Abgang eines Buttertaigs, wenn man eine Torte oder sonst etwas verfertigt hat, sehr gut benützt werden.

Mandel-Häuflein.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln länglicht, jede zu 4 oder 5 Theilen, 4 Loth Pomeranzenschalen nebst der Schale von einer Zitrone ebenfalls, schlägt hierauf das Weiße von 3 bis 4 Eyern zu Schaum, rührt ihn mit einem halben Pfund Zucker so lange, bis er ganz dick ist, thut dann das Geschnittene dazu, macht es recht durcheinander, setzt einer welschen Nuß große Häuflein auf Oblaten, und backt sie langsam in einem kühlen Ofen. Es können nach Belieben auch Zimmet und Gewürznelken dazu genommen werden.

Digitized by Google

Geröstete Mandelkrapfen.

Man stoßt ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine messingene Pfanne oder Kastrol, rührt es mit dem Weißen von 4 Eyern glatt an, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, und läßt sie unter beständigem Rühren so lange auf Kohlfeuer, bis der Taig dicklicht wird. Nun werden ganze Oblaten auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, von der Masse kleine runde Kräpflein geformt, und in einem kühlen Ofen gelb gebacken.

Mandelküchlein.

Man schneidet die Hälfte von drey Viertelpfund geschälten Mandeln fein länglicht, stoßt die andere Hälfte mit Rosenwasser fein, nimmt hierauf 3 Viertelpfund gesiebten Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt ihn über dem Kohlfeuer so lange, bis es recht warm ist, thut dann die Mandeln zusammen darein, rührt sie so lange, bis sie heiß werden wollen, dann das Weiße von 2 Eyern darein, richtet es in eine Schüssel an, und läßt es so lange stehen, bis ein Zuckertaig verfertigt ist. Diesen macht man von 8 Loth feinem Mehl, 4 Loth gesiebtem Zucker, 4 Loth frischer Butter, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone und einem ganzen Ey, sticht, wenn er recht gewürgt und eines Messerrückens dick ausgewällt ist, runde Küchlein davon aus, kräuselt sie neben herum, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streicht von der Mandelmasse eines starken Messerrückens dick darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Kleine Mandelküchlein.

Man nimmt 3 Viertelpfund gesiebten Zucker, eben soviel geschälte und mit Rosenwasser ganz fein

gestoßene Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zimmet, ein Quint gestoßene Gewürznelken, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone in eine Schüssel, rührt es so schnell wie möglich mit dem Gelben von 3 Eyern an, legt ganze Oblaten auf ein Blech, setzt von der Masse Fingersdicke Häufchen darauf, streicht sie mit einem Messer ein wenig auseinander, und überstreut sie, wenn sie alle beysammen sind, mit gröblicht gestoßenem Zucker. Sie dürfen in einem nicht zu heißen Ofen nur 8 Minuten seyn, damit sie nur abtrocknen, alsdann werden sie aus den Oblaten herausgeschnitten, und sind fertig.

Mandelkörbe.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein länglicht, nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, feuchtet es mit ein wenig Wasser an, thut die Mandeln dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Kohlfeuer braungelb werden. Hierauf macht man kleine Pastetenformen inwendig mit Wasser naß, drückt von den gebrennten Mandeln überall und dünn herum, läßt es kalt werden, nimmt es heraus, macht von Zitronenschalen Henkel daran, dann sehen sie aus wie kleine Körbe. Man kann auch kleine obere Kaffeetassen statt der Pastetenformen nehmen.

Mandel-Lebkuchen.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 6 ganzen Eyern, und dem Gelben von 6 andern eine halbe Stunde, röstet ein halbes Pfund geschälte und länglicht geschnittene Mandeln auf einem Papier im Ofen gelb, thut sie nebst 2 Loth Pomeranzenschalen, 4 Loth Zitronat, beydes länglicht geschnitten, einem halben Loth Zimmet, einem Quint Kardemumen und eben soviel Muskat-

blüthe, Alles fein gestoßen, zu dem gerührten Zucker, rührt ein Pfund feines Mehl darein, schneidet Oblaten zu beliebigen Stückchen, streicht von der Masse eines kleinen Fingers dick darauf, und backt sie im Ofen gelb.

Mandel-Lebzelten.

Man rührt ein halbes Pfund geschälte und mit Eyweiß fein gestoßene Mandeln mit dem geschlagenen Schaum von 5 Eyern an, nimmt ein Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, macht es recht untereinander, nimmt die Masse in ein messingenes Pfännchen oder Becken, läßt sie auf Kohlen weiß abtrocknen, und in einem andern Geschirr erkalten; nun werden ganze Oblaten auf ein Blech gelegt, von der Masse darauf gestrichen, wie man sie in der Größe haben will, mit Zucker überstreut, mit dem dazu gehörigen Model aufgedrückt, und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Mandeln à la Polonoise (a la Polonäs).

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln trocknet man mit einem leinenen Tuche recht ab. Hat man Haselnüsse, so wird eine Hand voll ebenfalls geschält, und dazu genommen; man schneidet die Hälfte davon fein länglicht, und hackt die andere fein. Hierauf siedet man ein halbes Pfund Zucker nach kurzer Fäden Art (s. I. Theil im Register: Zucker), nimmt ihn vom Feuer weg, rührt die Mandeln alle nebst der fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone darein, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, rührt ihn auch darein, bestreicht ein weißes Papier dünn mit Butter, gießt die Masse darauf, breitet sie schön gleich aus, und schneidet sie, wann sie kalt ist, in beliebige Stückchen, welche an einem trockenen Ort aufgehoben werden müssen.

Mandel-Bretzeln oder Ringe.

Ein halbes Pfund Mandeln stoßt man mit ein wenig Rosenwasser fein, damit sie nicht zu naß werden, nimmt 12 Loth gesiebten Zucker auf einen Teller, schlägt das Weiße von 2 kleinen Eyern zu Schaum, nimmt hierauf die Hälfte von den Mandeln, 2 Eßlöffel voll Schaum und die Hälfte Zucker, stoßt es noch einmal im Mörser durch, und verfährt mit der andern Hälfte eben so; wenn sich nun der Taig würgen läßt und zusammen hält, so ist er fertig. Wäre es aber nicht, so hilft man mit ein wenig Eyweiß nach. Alsdann nimmt man den Taig auf ein mit Zucker bestreutes Blech, macht kleine Bretzeln oder Ringe davon, setzt sie auf Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen gelblicht. Sie lassen sich lange aufheben.

Gebackene Zimmet-Mandeln.

Man schlägt das Weiße von einem Ey mit einem Eßlöffel voll Rosenwasser recht untereinander, kehrt ein halbes Pfund auserlesene geschälte Mandeln darin um, thut sie zum Ablaufen in einen Seiher, nimmt sie hierauf in eine Schachtel, worin gesiebter Zucker ist, rüttelt sie recht hin und her, damit sich der Zucker anhängt, thut sie dann in eine andere Schachtel, worin gestoßener Zimmet ist, und verfährt damit auf die nehmliche Art wie bey den vorhergehenden. Nun werden sie auf eine breite Platte auseinander gelegt und getrocknet.

Marseiller-Krapfen.

Das Gelbe von 4 Eyern, 2 starke Eßlöffel voll gesiebten Zucker, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser, 6 Eßlöffel Wein, ein Viertelpfund Butter und ein halbes Pfund Mehl nimmt man in eine

Schüssel, würgt dieß zusammen, macht dann kleine Kugeln daraus, so daß jede derselben ein eines Tellers großes dünn gewälltes Blättchen gibt, zerläßt nun, sobald diese alle gleich ausgewällt sind, ein Viertelpfund Butter, überstreicht jedes Blättchen mit einem in die zerlassene Butter getauchten Pinsel, und legt eines auf das andere. Die Butter muß mit den Blättchen aufgehen. Sobald sie nun alle aufeinander gelegt sind, so werden sie fest zusammen gerollt, und einige Stunden oder über Nacht auf einer Platte in den Keller gestellt. Will man sie nun vollends ausmachen, so schneidet man Rädchen halb Fingers dick ab, wällt sie mit halb Zucker und mit halb Mehl der Länge nach, und in die Quere, zu eines halben Messerrückens dicken Blättchen, und legt die gewällte Seite untenhin. Es kann eine Mandel- oder Zitronen-Fülle, auch etwas Eingemachtes darein gefüllt werden. Nun überschlägt man die Quer- (überzwerche) Seite, drückt sie neben an der Fülle ein wenig ein, rädelt sie mit dem Backrädchen neben ab, und legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Sie werden nicht bestrichen, weder inwendig noch oben, und nur in einem mittelheißen Ofen gelb gebacken. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Wenn im Auswällen nicht gefehlt wird, so springen sie auf wie lauter Reife. Nach dem Backen werden sie mit Zucker überstreut.

Die Zitronen-Fülle dazu.

Zwey saftige Zitronen reibt man am Reibeisen ab, macht das Mark davon los, löst die Haut ab, schneidet das Mark zu Brockelein, mengt 6 Loth gesiebten Zucker, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 2 Loth Zitronat, eben soviel

Digitized by Google

Pomeranzenschalen nebst ein wenig gestoßenem Zimmet auch darunter, läßt Alles zusammen in einem reinen Geschirr auf Kohlen abtrocknen, und braucht von dieser Fülle nach dem Erkalten in die Krapfen. — Die gewöhnliche Mandel-Fülle, welche ebenfalls darein genommen werden kann, ist bereits wiederholt in diesem Buche angezeigt worden.

Noch eine Art Marseiller Krapfen.

Zwölf Loth feines Mehl nebst ein wenig Salz nimmt man in eine Schüssel; macht dieses mit guter süßer Milch zu einem zum Auswällen tauglichen Taig, schafft ein halbes Pfund Butter mit Mehl oder im Wasser, wällt es aus und den Taig halb dick, legt die Butter auf den halben Theil des Taigs, schlägt das Leergelassene darüber, wällt ihn ganz dünn aus, schlägt ihn dann rechts und links ein, wällt ihn wieder der Länge nach dünn, schlägt ihn wieder auf die bereits gemeldete Art ein, wällt ihn nun zum drittenmal halb dick, schneidet ihn in der Mitte von einander, rollt jede Hälfte auf, schneidet dann Stückchen eines Zolls oder Daumens breit ab, wällt solche zu runden Blättchen, nimmt statt des Mehls ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und wällt die Blättchen damit aus. Sobald alle beysammen sind, wird in die Mitte jedes Blättchens etwas Eingemachtes gelegt, dann werden die Krapfen überschlagen, mit dem Backrädchen ein wenig gleich gerädelt, auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, mit aufgeklopftem Ey bestrichen, stark mit Zucker überstreut, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Statt des Eingemachten kann, wie bey der vorigen Art, eine Zitronen- oder Mandel-Fülle genommen werden.

Mürbe Mark-Krapfen.

Man stoßt 4 Loth frisches Ochsenmark mit dem Gelben von 2 Eyern im Mörser fein, nimmt es

in eine Schüssel, stoßt ebenfalls 6 bittere Mandelbrode und einige kleine Biscuits, thut sie nebst 2 Loth fein geschnittenem Zitronat, einem halben Loth gestoßenem Zimmet und einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale dazu, stoßt Alles zusammen noch einmal im Mörser durch, und rührt es in einer Schüssel mit 3 Eygelb an. Alsdann wällt man 2 Böden von Büttertaig eines Messerrückens dick aus, den einen etwas größer als den andern, bestreicht den kleinern mit einem Ey, setzt von der Masse einer Nuß große Häuflein darauf, bis sie zu Ende ist, deckt das größere Blatt darüber, drückt es neben herum an den Häuflein an, sticht sie mit einem Ausstecher oder Trinkglase aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht oben eine kleine Oeffnung darein, bestreicht sie mit Ey, überstreut sie mit Zucker, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und gibt sie warm auf den Tisch. — Dieß ist eine sehr delikate Backerey.

Ein Mayenberg.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker und 4 Loth frische Butter dazu, schafft Alles wohl untereinander, und setzt es auf einen Dessertteller wie einen Berg auf. Hierauf schneidet man 4 Loth geschälte Mandeln länglicht, feuchtet sie mit Rosenwasser an, vermengt auf einem Teller 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit einem halben Eßlöffel gestoßenem Zimmet, kehrt die angefeuchteten Mandeln darin um, besteckt den Berg damit, und streut den übrigen Zucker und Zimmet darüber, auch können feine Blumen dazwischen gesteckt werden. Er wird in

Digitized by Google

die Mitte der Dessertteller gestellt. Wenn etwas davon übrig bleibt, rührt man es mit Eygelb an, schlägt das Weiße zu Schaum, rührt denselben darunter, und zieht es auf einem Porzellan-Geschirr auf. Auf diese Art hat man an einem andern Tag wieder eine gute Speise.

Besondere Art Morsellen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser etwas gröblicht, nimmt sie nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, thut grob gestoßene Gewürznelken, Zimmet, Muskatnuß, Ingwer, Kardemumen, von jedem ein halbes Quint, darein, vermengt es gehörig, nimmt Pomeranzenschalen, Zitronat, von jedem ein Loth, nebst einem Stückchen Zitronenschale, Alles fein länglicht geschnitten, dazu, schafft es recht untereinander, legt weißes Papier auf ein Blech, überstreut es mit feinem Mehl, legt ganze Oblaten darauf, macht von der vermengten Masse 2 Finger breite und eines Fingers dicke Streifen darauf (der Länge nach gibt es auf eine Oblate 2 Streifen), und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Wenn die Mandeln neben und oben gelblicht werden, sind sie fertig, und werden wie Morsellen geschnitten. Es können auch kleinere runde Kränze in der nehmlichen Dicke von dieser Masse auf Oblaten gesetzt, und nach dem Backen mit einem Zitronen-Eis überzogen werden.

Mourons.

Man stoßt ein halbes Pfund geschälte und wieder abgetrocknete Mandeln gröblicht, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker und eine abgeriebene Zitronenschale dazu, schlägt hierauf das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt die vermengten Mandeln damit an, streut auf einen

Backtisch halb Zucker und halb Mehl, nimmt die Masse darauf, wällt sie eines Messerrückens dick aus, sticht sie mit einer blechernen Form, die wie das Zeichen ⌣ seyn muß, aus, legt sie auf ganze Oblaten, läßt sie eine Stunde bey dem Ofen trocknen, und backt sie dann erst in frischer Hitze gelb. Alsdann werden 4 Loth gesiebter Zucker mit etwas ungezuckertem Erbselensaft angerührt, die Mourons damit bestrichen und wieder getrocknet.

Oblaten-Confekt.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 12 Eygelb eine Viertelstunde gerührt, das Abgeriebene von einer Zitrone nebst 12 Loth feinem Mehl und einem Viertelpfund (8 Loth) geschälten und fein länglicht geschnittenen Mandeln dazu gethan, und noch ein wenig gerührt. Alsdann bestreicht man ein langes Blech mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, streicht von der Masse auf jedes Blatt eines halben Fingers dick, backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und schneidet es nachher zu schmalen länglichten Stückchen.

Ochsenzungen.

Man stoßt ein Viertelpfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser grüblicht, nimmt ein Viertelpfund Zucker, eben so viel Mehl, ein Loth gestoßenen Zimmet und ein halbes Quint gestoßene Gewürznelken dazu, rührt es mit einem Ey wohl untereinander, würgt es wie einen Nudelntaig, wällt denselben eines Messerrückens dick aus, sticht ihn mit einem blechernen Model, der wie eine kleine Zunge geformt seyn muß, aus, bestreicht hierauf ein Blech mit ein wenig frischem Schmalz (Schmälzbutter), legt die Zungen darauf, bestreicht sie mit Eyweiß, und backt sie gelb.

Pfeffer-Nüsse.

Ein halbes Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker rührt man mit 3 Eyern eine halbe Stunde, thut 1 Loth gestoßenen Zimmet, 1 Quint gestoßene Gewürznelken, den vierten Theil von einer Muskatnuß (gerieben), die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl dazu, schafft Alles tüchtig untereinander, nimmt den Taig auf ein Nudelnbrett, macht kleine Wargeln davon, und schneidet diese zu Küchlein oder Pfeffernüssen, etwa eines kleinen Fingers dick; nun werden sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, und im Ofen gelb gebacken.

Polypen.

Man nimmt 4 Eyer schwer — gesiebten Zucker, halb soviel feines Mehl, rührt den Zucker mit 4 Eyern eine halbe Stunde, thut die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Mehl dazu, setzt von der Masse ganz kleine Häuflein auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb, biegt sie, so lange sie noch warm sind, über den Finger, daß sie wie kleine Dütten aussehen, und bewahrt sie an einem temperirten (weder zu kalten noch zu warmen) Orte auf.

Pouli oder gebrennter Kuchen.

Einen Schoppen Milch oder Wasser setzt man mit 4 Loth Butter über das Feuer, schafft, wenn es kocht, soviel Mehl darein, daß es ein ganz dicker Taig wird, nimmt denselben, wenn er recht glatt geschafft ist, in eine Schüssel, schlägt 6 Eyer eines um das andere, wie auch das Gelbe von 5 andern darein, rührt, wann der Taig recht durchgeschafft ist, ein wenig Salz darunter, bestreicht einen Bogen weißes Papier mit Butter, breitet

Digitized by Google

den Taig wie einen Kuchen aus, daß er Fingers-dick ist, und backt ihn rund oder oval im Backofen langsam gelb. Sobald er fertig und ein wenig abgekühlt ist, schneidet man das Obere ganz ab, wie einen Deckel, rührt in einem Geschirr ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und 4 Loth gestoßenen Zucker mit einem Viertelpfund zerlassener Butter an, überstreicht den untern Theil von dem Kuchen damit, setzt ihn wieder in den Backofen, bis er Farbe hat, legt ihn dann auf eine Platte, den abgeschnittenen Deckel darüber, überstreut ihn mit Zucker, und gibt ihn dann auf den Tisch.

Gebackene S. S.

Drey Viertelpfund feines Mehl, ein halbes Pfund frische Butter, ein Viertelpfund gesiebten Zucker und das Gelbe von 6 Eyern schafft man zusammen zu einem Taig, macht davon auf dem Backtisch eines kleinen Fingers dicke Wargeln, formirt S. S. daraus, wie es in der Größe beliebt, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Eyweiß, überstreut sie durch das Zuckersieb mit Zucker, und backt sie.

Aepfel-Schaum.

Man bratet 6 Borsdorfer-Aepfel, nimmt das Mark davon in eine Schüssel, rührt es mit 4 bis 5 Löffeln voll gesiebtem Zucker eine halbe Viertelstunde, schlägt das Weiße von 2 oder 3 Eyern zu einem festen Schaum, und rührt ihn nebst einer halben am Reibeisen abgeriebenen Zitronenschale langsam unter die Aepfel, macht hierauf ein Blech ein wenig heiß, bestreicht es mit weißem Wachs, setzt von dem Gerührten mit einem Löffel beliebige Häuflein darauf, und backt sie langsam in einem abgekühlten Ofen.

Digitized by Google

Eyerschaum.

An einem Stück Zucker, welches die Schwere von 2 Eyern hat, reibt man den vierten Theil von einer Zitrone ab, schabt es ab, trocknet es auf einem Papier auf dem Ofen, stoßt den übrigen Zucker, und siebt ihn nebst dem getrockneten Zitronenzucker. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 großen Eyern zu einem recht dicken Schaum, rührt den Zucker ganz langsam darunter, setzt mit einem Löffel auf weißes Papier kleine Häuflein, und läßt sie auf einem Ofen so trocknen, daß sie nicht gelb werden.

Schwedisches Brod.

Hiezu nimmt man ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gröblicht gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, Zimmet, Muskatblüthe und Gewürznelken, von jedem dieser 3 Stücke 1 Quint, Alles fein gestoßen, 1 Quint gröblicht gestoßene Kardemumen und 4 Loth Mehl, rührt es mit einem Ey recht durcheinander, würgt es ein wenig auf einem Nudelnbrett zu einem Taig, wällt ihn eines halben Fingers dick aus, sticht mit einem kleinen Trinkglase runde Küchlein aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie im Ofen, und macht, wenn sie ein wenig erkaltet sind, folgendes Eis darauf: Man schlägt ein halbes Eyweiß zu Schaum, thut 4 Loth fein gesiebten Zucker nebst einigen Tropfen Zitronensaft darein, rührt es eine Viertelstunde recht stark, überstreicht damit das gebackene Brod, bestreut es mit grob gestoßenem Kandis-Zucker, etwas Anis und Fenchel, und trocknet es in gelinder Wärme.

Tabacksrollen im Ofen gebacken.

Das Gelbe von 4 Eyern verrührt man tüchtig mit einem halben Schoppen Wein und 2 Eßlöffeln voll gesiebtem Zucker, und schafft soviel Mehl dar-

Digitized by Google

ein, daß es einen Taig zum Auswällen gibt, welcher nicht zu ring (dünn) seyn darf. Wenn nun solcher halb dick gewällt ist, legt man 3 Viertelpfund geschaffte Butter, welche ebenso ausgewällt seyn muß, auf die Hälfte des Taigs, überschlägt ihn, wällt ihn zweymal ganz dünn aus, überschlägt ihn wieder gleich einem Buttertaig, wällt ihn das drittemal eines Messerrückens dick aus, macht von weißem Papier Röllchen, so groß man sie haben will, befestigt nun das Ende vom Papier mit einigen Stückchen Faden, wickelt von dem gewällten Taig wie bey andern Tabacksrollen darüber, umbindet sie mit feinem Bindfaden, legt sie, wenn alle beysammen sind, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht die Rollen mit zerlassener Butter oder mit Eyweiß, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie in einem nicht heißen Backofen langsam gelb. Sobald sie fertig sind, zieht man das Papier heraus, läßt sie ein wenig erkalten, und streicht eingemachte Himbeeren, Johannisbeeren oder Marmelade darein.

Tortelets von Brod.

Man stoßt ein halbes Pfund ungeschälte, mit einem leinenen Tuche abgeriebene Mandeln fein, stebt sie durch einen Seiher in eine Schüssel, nimmt eben soviel gesiebten Zucker, 2 Hände voll fein geriebenes schwarzes Brod, 8 Loth feines Mehl, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und 8 gestoßene Gewürznelken dazu, mengt es wohl untereinander, schneidet ein Viertelpfund Butter, welche ein wenig weich seyn muß, darein, und würgt es mit 2 ganzen Eyern zu einem Taig; sollte derselbe zu fest seyn, so hilft man mit einem halben oder ganzen Ey nach, wällt ihn hierauf eines halben Fingers dick aus, sticht kleine runde Böden davon aus-

legt sie auf ein mit Butter bestrichenes weißes Papier, streicht auf jedes derselben ein wenig Eingemachtes, macht von dem nehmlichen Taig ein schmales Gitter darüber, bestreicht sie mit einem Ey, überstreut sie mit Zucker, und backt sie in gelinder Hitze.

Tortelets von Chocolade.

Man rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl in einer Kastrol mit süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone, nebst 8 Loth geriebener Chocolade dazu, gießt noch einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, rührt es auf Kohlfeuer zu einer dicken Creme, schlägt inzwischen 6 Eyweiß zu steifem Schaum, rührt denselben, so wie die Creme vom Feuer kommt, gleich darunter, und gießt sie zum Erkalten auf eine Platte. Nun werden kleine blecherne Formen mit gewälltem Buttertaig belegt, von der Creme halb voll gefüllt, schmale Streifen Taig darüber gelegt, diese mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gelb gebacken. Wenn nach dem Backen ein weißes Eis über die Streifen gemacht wird, sieht es sehr gut aus.

Tortelets von Käse.

Man macht 2 Schoppen süße Milch siedend, verrührt 8 ganze Eyer mit dem Saft von einer halben Zitrone; gießt solche unter beständigem Rühren in die siedende Milch, rührt immerfort, bis es zusammen geronnen ist, und gießt es durch ein Haarsieb. Hierauf rührt man ein Viertelpfund frische Butter recht leicht, schlägt 3 ganze und 3 gelbe Eyer darein, thut 8 Loth geschälte und mit süßem Rahm fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas Zucker und Zimmet, nebst dem durchgepreßten Käse

Digitized by Google

dazu, und rührt es tüchtig untereinander. Alsdann werden kleine Pastetenformen mit dünnen Blättchen Buttertaig belegt, von der Masse eingefüllt, vier schmale Streifen von Buttertaig darüber gelegt, mit einem Ey bestrichen, mit Zucker überstreut, und bey mäßiger Hitze im Ofen gebacken.

Anmerkung. Es kann auch eine Hand voll kleine gewaschene Rosinen in den Taig gerührt werden.

Mandeltortelets.

Man stoßt ein halbes Pfund süße und 2 Loth bittere geschälte Mandeln mit 2 Eyern recht fein, nimmt sie nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 8 Eyern eine halbe Stunde, thut etwas fein geschnittene Zitronenschale und gestoßenen Zimmet, nebst einem kleinen Kochlöffel Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine Tortelets-Formen bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse eingefüllt (in Ermanglung dieser wird ein Backblech bestrichen und bestreut), von der Masse mit einem Löffel runde Häuflein darauf gesetzt, und in gelinder Hitze gebacken.

Tortelets von Sago.

Ein Viertelpfund Sago wird einigemal aus warmem Wasser geschleimt, zweymal blanschirt (man sehe über die Erklärung dieses Ausdrucks hinten das Register), und zum Ablaufen durch ein Sieb gegossen. Hierauf setzt man ihn mit einem Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) rothem Wein, einem Stück Zucker, etwas Zimmet, einer am Zucker abgeriebenen Zitrone und einem Stückchen frischer Butter über das Feuer, kocht es zusammen, bis es wie ein schaumiger Brey ist, läßt es erkalten, rührt

dann das Gelbe von 4 Eyern daran, schlägt das Weiße zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine blecherne Formen, welche zuvor bestrichen und bestreut seyn müssen, mit eines Messerrückens dick gewälltem Buttertaig belegt, von der gerührten Masse eingefüllt, und in nicht zu starker Hitze gebacken.

Wiener Tortelets.

Man vermengt ein Pfund feines Mehl mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, schneidet ein halbes Pfund frische Butter dazu, schafft es mit 3 ganzen Eyern und einem Gelben nebst ein wenig Wein zu einem Taig, wällt ihn etwas dicker als eines Messerrückens dick aus, sticht runde Blättlein davon aus, legt die Hälfte davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht etwas Eingemachtes in die Mitte derselben, deckt die andern Blättchen darüber, zwickt sie ein wenig mit dem Pastetenzwicker, oder macht oben mit dem Messer eine kleine Oeffnung darein, schneidet sie neben herum mit dem Backrädchen schön gleich, bestreicht sie mit einem verklopften Ey, und backt sie schön gelb.

Ulmer Schnitten.

Das Weiße von 6 Eyern schlägt man zu einem steifen Schaum, mengt nach diesem das Gelbe dieser Eyer nebst einem halben Pfunde gesiebtem Zucker darunter, stellt es auf Kohlen, schlägt es immerfort, bis es lauwarm ist, nimmt es dann vom Feuer, und schlägt es wieder so lange fort, bis es kalt ist, rührt hierauf ein halbes Pfund feines und zuvor recht getrocknetes Mehl darunter, schneidet dann von Oblaten Fingers-lange und eben so breite Stückchen, streicht von der Masse darauf, bestreut diese Schnitten mit geschälten, fein geschnit-

Digitized by Google

genen und ebenfalls getrockneten Mandeln, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Wiener-Kolatschen.

Man nimmt auf den Backtisch ein halbes Pfund feines Mehl und ebensoviel gesiebten Zucker, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, schafft dieß nebst 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern nebst einer halben abgeriebenen Zitrone zu einem Taig, wällt denselben aus, überschlägt ihn einmal, wällt ihn dann eines starken Messerrückens dick, sticht ihn zu kleinen runden Kuchen mit einer Form aus, legt dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Blech, verrührt das Weiße von 2 Eyern ein wenig, kehrt 4 Loth geschälte und von einander geschnittene Mandeln darin um, legt dieselben noch in gestoßenen Zucker, thut 2 große Rosinen oder Zibeben in die Mitte eines jeden Küchleins, legt von den eingetauchten Mandeln jedesmal 2 kreuzweise darüber, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Es kann auch, wenn die Küchlein beysammen sind, jedesmal ein rundes Loch darein ausgestochen werden. Sie haben davon die Gestalt eines kleinen Rings. Auf diese Art kommen weder Rosinen noch Mandeln darein, noch werden sie bestrichen.

Wiener-Schnitten.

Drey Viertelpfund gesiebten Zucker rührt man mit 4 frischen Eyern recht dick, ein halbes Loth Zimmet, 6 Gewürznelken, beydes fein gestoßen, die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, 4 Stück eingemachte und zuvor mit dem Schneidmesser geschnittene welsche Nüsse auch darunter, schafft drey Viertelpfund feines Mehl darein, nimmt nun die Masse auf den Backtisch, wällt sie eines starken Messerrückens dick aus, be-

ſtreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, beſtreut ſie ſtark mit Mehl (dieſes Beſtreuen kann auch ganz unterbleiben), legt die Schnitten darauf, und backt ſie im Ofen gelb.

Zeltlein von Pomeranzenblüthe.

Man nimmt des Abends die Blüthen von den Bäumen, ſo viel man braucht, ſchneidet ſie klein, legt ſie auf ein weißes Papier, daß ſie nicht naß werden, macht den andern Tag einen halben Schoppen Waſſer in einer Pfanne ſiedend, rührt ſoviel geſtoßenen ganz feinen Kanarienzucker darein, daß der Zucker mit dem Waſſer angefeuchtet wird, läßt ihn ein wenig ſieden, rührt dann die Blüthen darein, gießt ihn in eine dazu gemachte papierene Form, und ſchneidet ihn, wenn er getrocknet iſt, zu beliebigen Stückchen. Von dieſem Pomeranzenblüthen-Zucker kann man auch eine Creme machen. Man ſiedet nehmlich ein gutes (ziemlich großes) Stück davon in einer halben Maaß ſüßer Milch, rührt das Gelbe von 8 Eyern damit an, treibt ſie durch ein Sieb in ein Geſchirr, ſetzt ſie in kochendes Waſſer, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt ſie geſtehen.

Zimmet-Küchlein.

Man ſtoßt 1 Pfund Mandeln ungeſchält fein, nimmt ſie nebſt einem Pfund geſtoßenem und geſiebtem Zucker, 2 Loth geſtoßenem Zimmet, ½ Loth geſtoßenen Gewürznelken, und der klein geſchnittenen Schale von einer Zitrone in eine Schüſſel, und mengt es wohl untereinander, ſchlägt hierauf das Weiße von 8 Eyern zu einem ſteifen Schaum, rührt die vermengten Mandeln damit an, macht auf der Hand kleine Küchlein davon, ſetzt ſolche auf ein mit Butter beſtrichenes Blech, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen ſchön gelb.

Digitized by Google

Zimmet-Waffeln.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht, schlägt 3 Eyer darein, nimmt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ½ Loth gestoßenen Zimmet, einige gestoßene Gewürznelken, 4 Loth geschälte und gestoßene Mandeln, 2 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu, rührt so viel feines Mehl darein, bis der Taig so dick ist, daß man mit der Hand runde Klöße davon machen kann, diese legt man nun je 2, in das Zimmet-Waffel-Eisen, welches zuvor heißgemacht und mit Speckschwarte geschmiert werden muß, und backt sie auf beyden Seiten gelb.

Zimmet-Würmer.

Man stoßt ein Viertelpfund Mandeln mit Rosenwasser fein, mengt soviel gesiebten Zucker und etwas gestoßenen Zimmet darunter, daß es ein fester Taig wird, treibt diesen durch einen Durchschlag, oder reibt ihn am Reibeisen ab auf ein weißes Papier, daß es wie Würmer aussieht, überstreut sie, wenn alle beysammen sind, stark mit Zimmet, doch dürfen sie nicht dick auf einander liegen, läßt sie in einem warmen Zimmer stehen, rüttelt sie nach einer Stunde ein wenig, daß der Zimmet sich anhängt, läßt sie vollends trocken werden, und gibt sie dann als Confekt, auf einem kleinen Teller mit einem silbernen Löffelchen, auf den Tisch.

Zitronen-Küchlein.

Man rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit einem Eyweiß eine Viertelstunde, drückt 5 bis 6 Tropfen Zitronensaft dazu, thut den vierten Theil von einer Zitronenschale, welche zuvor in Wasser weich gesotten, im Mörser gestoßen, oder am Reibeisen gerieben seyn muß, dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, setzt kleine Häuflein

auf Oblaten oder weißes Papier, und backt sie in einem kühlen Ofen, oder trocknet sie auf dem Ofen im Zimmer. In einer Ofenröhre ist's am besten, weil sie gleich verbrannt sind.

Kleine Zitronen- oder Zucker-Thaler.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker thut man in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, thut ihn nebst dem Saft von einer Zitrone an den Zucker, rührt es eine Viertelstunde, und thut 2 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu, bestreicht hierauf ein weißes Papier mit Wachs, setzt von der Masse kleine Häuflein darauf, garnirt sie mit buntem Streuzucker, und trocknet sie in einem kühlen Backofen oder auf einem Ofen.

Zucker-Auflauf im Papier.

Man stürzt eine obere Kaffee-Tasse auf einen Bogen weißes Papier, schneidet mit einem scharfen Messer einige Dutzend Blättlein darnach aus, drückt ein rundes, eine Viertelelle langes, Hölzchen, das in der Dicke wie ein 12 Kreutzerstück ist, in die Mitte eines jeden Blättchens, und legt von dem, was neben darüber hinaus steht, rundum ganz kleine dichte Fältchen; auf diese Art bekommt man Kapseln, die fast wie ein großer Fingerhut aussehen, nur daß der Boden flach ist. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eyern zu einem steifen Schaum, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker und eine zum vierten Theil am Zucker abgeriebene Zitronenschale, welche aber vorher wieder getrocknet seyn muß, dazu, und rührt es, bis es ganz dick ist. Alsdann legt man in jede papierne Kapsel ein Stückchen Zitronat oder ein Stückchen Quitten-Latwerge, oder ein wenig Eingemachtes, das nicht zu naß ist, streut ein wenig länglicht geschnittene Mandeln darüber, thut von dem Ge-

Digitized by Google

rührten ſoviel darauf, daß das Förmlein nicht ganz voll iſt, ſtellt ſie alle auf ein Blech, und backt ſie langſam in einem kühlen Ofen.

Zuckerbrod von Chocolade.

Man rührt ein Viertelpfund geſiebten Zucker mit dem Gelben von 3 Eyern eine Viertelſtunde, vermengt 6 Loth geriebene Chocolade mit 4 Loth feinem Mehl, ſchlägt das Weiße von 3 Eyern zu einem ſteifen Schaum, thut die Hälfte davon nebſt der Hälfte von der vermengten Chocolade an den gerührten Zucker, rührt es recht glatt, und gießt dann das Uebrige auch dazu. Nun werden von der Maſſe lange Zuckerbrode auf weißes Papier gegoſſen, und in einem nicht mehr heißen Ofen gebacken; dieſelben, wann ſie abgekühlt ſind, vom Papier abgelöst, und auf ein Sieb gelegt, daß ſie vollends abtrocknen.

Zuckergebackenes mit Weinbeeren.

Man ſchlägt 2 Eyweiß zu Schaum, nimmt ein Viertelpfund geſiebten Zucker dazu, rührt es, bis es ganz dick iſt, thut 2 Loth Mehl, eine Hand voll gewaſchene und wieder abgetrocknete kleine Weinbeeren oder Roſinen dazu, rührt es tüchtig durcheinander, ſetzt mit einem Kaffeelöffelchen einer Haſelnuß groß von dem Taig auf Oblaten, und backt es langſam in einem kühlen Ofen, ſo daß es mehr weiß als gelb ausſieht.

Spaniſche Zuckerblättchen.

Das Gelbe von 5 Eyern verrührt man recht in einer Schüſſel, ſchlägt das Weiße derſelben zu einem ſteifen Schaum, nimmt denſelben auch zu dem Gelben, und ein halbes Pfund geſiebten Zucker dazu, rührt es eine Viertelſtunde, und dann ein halbes Loth Zimmet, eine halbe Muskatnuß, beydes gröblicht geſtoßen, und 2 Loth geſchnittenen

Zitronat unter die Masse, schafft zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl darunter, legt ganze Oblaten auf Bleche, setzt runde Blättchen darauf, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen.

Spanische Zuckerblättchen, andere Art.

Ein ganzes Ey und von 3 andern das Gelbe verrührt man in einer Schüssel, rührt ein Viertelpfund ganz feinen gesiebten Zucker, mengt 8 Loth feines Mehl darunter, legt weißes Papier auf Bleche, läßt von dieser Masse durch einen Trichter länglichte Streifen, so groß oder klein man sie haben will, darauf laufen, backt sie mit grobblicht gestoßenem Zucker, der wie Sand aussieht, in einem kühlen Ofen, und schneidet dieselben, wann sie fertig sind, vermittelst eines Messers von dem Papier ab. Sie werden sehr leicht und schön. Man kann auch ein wenig gestoßene Vanille unter den Taig rühren.

Anmerkung. Wenn das Mehl sehr fein ist, können auch statt 8 Loth nur 6 Loth genommen werden.

Zucker-Ringlein.

Man rührt 4 Loth frische Butter leicht mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern eine Viertelstunde, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gesiebtem Zucker dazu, rührt es noch eine Zeitlang, schafft dann ein halbes Pfund feines Mehl darein, nimmt den Taig auf ein Nudelnbrett, würgt ihn leicht, formirt kleine Ringe davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eyerschaum, überstreut sie mit Zucker, und backt sie in gelinder Ofenhitze gelb.

Digitized by Google

Zuckerschnee.

Man läutert ein Pfund Zucker mit einem halben Schoppen (Viertel) Rosenwasser so lange, bis er, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, gesteht, nimmt ihn dann vom Feuer weg, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt einen Eßlöffel voll Rosenwasser darunter, gießt es schnell in den Zucker, rührt ihn mit einem Löffel um, daß er in die Höhe steigt, gießt es in eine dazu verfertigte und mit Zucker bestreute papierne Kapsel, läßt ihn ein wenig abkühlen, schneidet ihn, so lange er noch warm ist, in beliebige Stückchen, und bewahrt ihn an einem warmen Orte auf.

Gefrornes und eingemachte Früchte.

Gefrornes von Rahm und Maraskon.

Man siedet eine Maaß Rahm mit 12 Loth Zucker, verrührt das Gelbe von 12 Eyern mit ein wenig kaltem Rahm, gießt den siedenden Rahm langsam daran, und treibt es durch ein Tuch, inzwischen verklopft man Eis, macht es nebst vielem Salz in einem dazu gehörigen Ständer zurecht, füllt die obige Creme in eine zinnerne Gefrierbüchse, deckt sie zu, stellt sie in das zurechtgemachte Eis, deckt es vollends mit Eis zu, dreht so lange an dem Büchsendeckel, bis es anfängt, an

Digitized by Google

der Seite zu gefrieren, stoßt es dann mit einem schmalen hölzernen Löffel an den Seiten ab, und rührt so lange darin, bis es so dick wie ein Taig geworden ist, alsdann gießt man ein Trinkglas voll Maraskon darunter, und läßt die Büchse bis zum Auftragen im Eis. Es wird entweder in obern Tassen oder in dazu bestimmten Gläsern aufgetragen.

Anmerkung. Maraskon ist ein feiner italienischer Liqueur (Likör), dessen man sich auch zu Mehlspeisen und Cremen bedienen kann, indem er ihnen einen angenehmen Geschmack gibt.

Gefrornes von Zitronen.

Man läutert ein halbes Pfund Zucker, reibt 3 bis 4 Zitronen am Zucker, rührt das Abgeriebene nebst dem Saft der Zitronen und 3 Schoppen Wasser zu dem Zucker, kocht es recht durch, und treibt es durch ein Tuch in die Gefrierbüchse. Wenn es beynahe steif ist, so gießt man ein Glas voll weißen Wein dazu, und läßt es vollends recht gefrieren.

Gefrornes von Punsch.

Guten Punsch, dessen Verfertigung bekannt und auch in diesem Buche wiederholt angezeigt ist, läßt man, wenn er erkaltet ist, in der Gefrierbüchse gefrieren.

Gefrornes von bittern Makronen.

Hiezu siedet man ebenfalls eine Maaß Rahm mit 12 Loth Zucker und einem Viertelpfund bittern Makronen eine Zeitlang, verrührt hierauf das Gelbe von 10 Eyern mit etwas kaltem Rahm recht stark, gießt den gekochten Rahm langsam daran, treibt es durch ein feines Haarsieb, füllt es, wann es kalt geworden ist, in die Gefrierbüchse, und läßt es, wie das vorhergehende, gefrieren.

Digitized by Google

Gefrornes von Vanille.

Dieſes wird wie das vorhergehende gemacht, nur mit dem Unterſchied, daß in den Rahm ſtatt der Makronen eine Stange zerſchnittene oder geſtoßene Vanille gethan und damit gekocht wird.

Anmerkung. Bey allem Gefrornen iſt zu merken, daß das Rühren eine Hauptſache dabey iſt, daß es noch einmal ſo viel werden ſoll, als man Creme dazu genommen hat, und daß es ganz leicht und ſchaumig ausſehen muß.

Gefrornes von Pfirſichen (Pfirſchen) oder Aprikoſen.

Man ſchält gute reife Pfirſche, bricht die Kerne heraus, und treibt das Fleiſch durch ein Haarſieb. Zu 3 Viertelpfund Mark kocht man hierauf 3 Viertelpfund Zucker mit einem ſtarken halben Schoppen Waſſer ſo lange, bis er ſpinnt, thut das durchgetriebene Pfirſichfleiſch nebſt dem Saft und der am Zucker abgeriebenen Schale von 2 Zitronen und einem Glaſe voll Rheinwein dazu, und läßt es gefrieren.

Anmerkung. Von Aprikoſen wird ebenſo Gefrornes gemacht.

Hägen (Hagenbutzen, Hangbuden) einzumachen.

Man ſchneidet ſchöne reife Hägen oben auf oder von einander, macht die Kerne heraus, kocht hierauf auf ein Pfund ausgeputzte Hägen ein Pfund Zucker mit einem ſtarken halben Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Waſſer ſo lange, bis er Fäden ſpinnt, thut alsdann die Hägen, wenn ſie zuvor aus friſchem Waſſer gewaſchen und wieder abgelaufen ſind, in den Zucker, läßt ſie langſam kochen, nimmt, wann ſie recht abgeſchäumt ſind, die klein geſchnittene Schale von einer Zitrone dazu, läßt ſie vollends weich und kurz einkochen, und verwahrt ſie, wann ſie abgekühlt ſind, in Gläſern oder Porzellantöpfen.

Digitized by Google

Johannisbeeren zu überzuckern.

Man kocht ein Viertel- oder halbes Pfund gestoßenen Zucker mit einem Glase Wasser so lange, bis er dick ist, bindet immer 3 bis 4 Träublein zusammen, taucht sie in den gekochten Zucker, kehrt sie in feinem gesiebtem Zucker um, hängt sie an einem warmen Orte auf, und läßt sie trocknen. Sie müssen aber sogleich gebraucht werden.

Johannisbeersaft mit Zucker.

Wenn die Beeren abgezupft sind, setzt man solche in einer wohlverzinnten Kastrol auf ein schwaches Kohlfeuer, läßt sie einigemal aufkochen, preßt sie durch ein dünnes Tuch, läßt den Saft 2 Stunden stehen, gießt ihn dann noch einmal durch ein Tuch, nimmt auf jeden Schoppen Saft ein halbes Pfund Zucker, setzt es auf ein starkes Kohlfeuer, schäumt es fleißig ab, und läßt es so lange kochen, bis es gesteht, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt. Nun wird der Saft, wenn er abgekühlt ist, in Porzellantöpfe gefüllt, ein Blatt Papier in Branntwein getaucht, darüber gelegt, mit einer Schweins- oder Rinds-Blase zugebunden und aufbewahrt. Sollte der Saft nach einiger Zeit nachlassen, so wird er mit einem Stückchen Zucker noch einmal abgekocht.

Johannisbeersaft ohne Zucker.

Man preßt den Saft auf eben die Art, wie den vorigen durch, kocht und verschäumt ihn ohne Zucker auf die nehmliche Art, füllt ihn in Bouteillen, und bewahrt ihn im Keller.

Noch eine Art Johannisbeersaft.

Man zupft die Beeren ab, stellt sie in einem reinen saubern Fußhafen auf heiße Asche, daß sich

Digitized by Google

der Saft herauszieht, treibt sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, läßt den Saft über Nacht stehen, und gießt den andern Tag das Helle ab, thut dann, so viel Pfund Beeren es gewesen sind, so viel Viertelpfund Zucker dazu, läßt es eine Viertelstunde sieden, und behandelt es ebenso, wie bey der vorhergehenden Art.

Mandelsaft.

Man schält 12 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln, legt sie in frisches Wasser, trocknet sie nachher mit einem Tuche sauber ab, stoßt sie so fein wie möglich, gießt öfter, damit sie nicht öhlig werden, einige Tropfen einfaches schwarzes Kirschenwasser daran, rührt sie, wenn sie alle gestoßen sind, mit anderthalb Schoppen einfachem Kirschenwasser an, und preßt sie recht stark durch ein weißleinenes Tuch. Nun nimmt man diesen Mandelsaft nebst einem Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, setzt es auf Kohlen, und läßt den Zucker langsam darin vergehen. Wenn der Saft ein- oder zwey Mal aufgestiegen ist, nimmt man ihn vom Feuer weg, treibt ihn durch ein sauberes Tuch in eine Schüssel, und läßt ihn nur halb kalt werden, thut dann 2 Loth Pomeranzenwasser dazu, rührt ihn mit einem Löffel um, bis er ganz kalt ist, füllt ihn in ein Zuckerglas, bindet dieß zu, sticht oben mit einer Stecknadel Löchlein darein, und behält es an einem kühlen Orte auf. Diesen Saft gebraucht man, wenn man nicht Zeit hat, Mandelmilch zu machen, dann werden etliche Löffel voll davon in ein Glas gethan, mit Wasser aufgefüllt, und ein wenig umgerührt; auf diese Art ist es so gut als Mandelmilch.

Digitized by Google

Preiſelbeeren einzumachen.

Ein Pfund Zucker wird mit einem Glaſe voll rothem Wein ein wenig geläutert, hierauf 2½ Pfund Preiſelbeeren dazu gethan, und ſo lange miteinander gekocht, bis ſie ganz ſulzig ſind, dann wird, während ſie noch warm ſind, grob geſtoßener Zimmet und Gewürznelken nach Belieben hineingerührt, und wann ſie kalt ſind, bewahrt man ſie wie alle eingemachten Früchte auf.

Eingemachte Trauben in Zucker.

Zu 3 Pfund Traubenbeeren nimmt man drey Viertelpfund Zucker, läutert ihn, gießt ihn über die abgezupften Beeren, läßt es über Nacht ſtehen, gießt den andern Tag den Saft ab, läßt ihn ſieden, thut alsdann die Beeren darein, ſiedet ſie ein wenig mit, nimmt ſie mit dem Schaumlöffel wieder heraus, kocht den Saft vollends ein, bis er dick genug iſt, und gießt ihn über die Trauben.

Veilchen- (Violen-) Saft.

Man brüht 10 Loth Veilchenblätter in einem irdenen Geſchirr mit einem Schoppen ſiedendem Waſſer an, läßt ſie über Nacht ſtehen, preßt ſie den andern Tag aus, nimmt das Ausgepreßte in eine tiefe runde Zinnſchüſſel, thut ein Pfund Zucker dazu, und läßt es unter beſtändigem Rühren eine Stunde auf Kohlen ſtehen. Die Kohlen dürfen nicht ſtärker ſeyn, als daß es immer ſiedend heiß iſt, aber nie ganz zum Kochen kommt. Wenn es in der Dicke wie ein Saft iſt, läßt man es erkalten, und füllt es in ein Glas.

Weinkirſchen in Bouteillen aufzubewahren.

Man bricht die Weinkirſchen von den Stielen ab, füllt ſie in trockene grüne Bouteillen, ganz voll, pfropft ſolche feſt zu, verpicht ſie, und ſtellt ſie in einen Keller in den Sand. Dieſe Kirſchen

können im Winter zu Suppen und Saucen gebraucht werden.

Gesälz von Birnen.

Man schält Zucker- oder andere gute Birnen, schneidet das Steinige heraus, macht sie zu ganz dünnen Schnitzen, und nimmt auch einige Quitten dazu. Soviel man nun deren einmachen will, thut man in einen hohen Hafen oder eine Kachel. Hat man süßen Weinmost, so wird soviel als man dazu nöthig hat, vorher in einem andern Geschirr nur so lange gesotten, bis der Schaum davon genommen ist, dann über die Schnitze gegossen, und die Birnen so lange gekocht, bis sie ganz dick sind. Wenn es anfangt dick zu werden, muß man sehr behutsam seyn, daß es nur auf schwachen Kohlen ausgekocht wird, weil er sich sehr gerne anhängt. Zu einer ziemlich großen Kachel (Fußhafen) stoßt man ein halbes Loth Zimmet und 1 Quint Gewürznelken gröblicht, schneidet die Schale von einer Zitrone fein, rührt beydes unter das Gesälz, thut es, wann es fertig ist, in ein steinernes oder Porzellangefäß, legt ein in Branntwein getauchtes Blatt weißes Papier darüber, bis es recht kalt ist, bindet es dann erst zu, sticht oben einige Löcher hinein, und bewahrt es im Keller oder sonst an einem kühlen Orte auf. Hat man keinen süßen Most, so werden die Birnen mit Wasser und einem Schoppen auch nach Verhältniß mit etwas mehr Wein nebst einem halben Pfund Zucker zugesetzt, übrigens aber auf die vorbeschriebene Art gemacht.

Zwetschgen- (Pflaumen-) Gesälz oder Latwerge.

Man steint sehr reife Zwetschgen aus, nimmt sie in einen neuen Fußhafen oder in eine Kachel, gießt etwas Most oder in Ermanglung dessen gar nichts

Digitized by Google

daran, weil ſie ſelbſt hinlänglich Saft haben, ſetzt ſie auf Kohlen, bis die Zwetſchgen zuſammengefallen ſind, dann erſt dürfen ſie recht kochen. Wenn ſie nun recht weich ſind, verrührt man ſie, treibt ſie durch einen Seiher, läßt ſie auf Kohlen vollends recht dick einkochen, thut geſtoßenen Zimmet, Gewürznelken und klein geſchnittene Zitronenſchalen (Alles nach Verhältniß der genommenen Zwetſchgen) darein, rührt ſie mit einem hölzernen Löffel fleißig um, und bewahrt ſie in Gläſern auf.

Anmerkung. Die Kohlen dürfen ja nicht zu ſtark ſeyn, weil es ſehr gern anbrennt.

Junge Erbſen einzumachen.

Hiezu nimmt man ganz junge Erbſen, kernt ſie aus, vermengt die Kerne ſtark mit Salz, läßt ſie einige Tage ſtehen, füllt ſie dann ſammt der Lake in Bouteillen, pfropft und picht ſolche zu, und verwahrt ſie im Keller. Wenn ſie gekocht werden ſollen, ſo legt man ſie über Nacht in friſches Waſſer.

Roſen-Honig.

Man zupft ungefähr ein paar hundert Sammet- oder Zucker-Roſen, ſchneidet das Weiße von den Blättern ab, brüht ſie mit einem Schoppen ſiedendem Waſſer an, und läßt ſie über Nacht ſtehen, gießt hierauf den Saft ab, nimmt ihn in ein meſſingenes Pfännchen, thut einen Schoppen Honig dazu, läßt es ſo lange ſieden, bis die Brühe eingeſotten ſeyn mag, thut alsdann die Roſenblätter auch dazu, läßt ſie noch ein wenig mitſieden, und preßt ſie durch ein Tuch.

Digitized by Google

Eingemachtes mit Essig.

Johannisbeeren in Essig.

Die Beeren werden abgezupft, in ein Zuckerglas gethan, einige Hände voll gestoßener Zucker darauf gestreut, und so 2 Tage stehen gelassen. Dann gießt man Essig daran, bis er darüber geht, läßt sie wieder 2 Tage stehen, gießt hierauf den Essig ab, siedet ihn mit etwas gröblicht gestoßenem Zimmet und Gewürznelken, nimmt die Beeren in eine Schüssel, schüttet den Essig siedend darüber, und läßt sie abermal 2 Tage stehen, gießt den Essig noch einmal ab, siedet ihn eine Viertelstunde, thut dann die Beeren hinein, läßt sie einen Wall mitkochen, thut sie in ein Geschirr zum Erkalten, und füllt sie nachher in ein Zuckerglas zum Aufbewahren. Zu einer halben Maaß Essig nimmt man ein halbes Pfund Zucker.

Pflaumen in Essig einzumachen.

Die kleinen Pflaumen, welche Haber-Pflaumen genannt werden, zupft man ab, und thut sie in ein Zuckerglas. Hält das Glas eine Maaß, und ist es voll Pflaumen, so wird eine halbe Maaß Essig mit einem halben Pfund Zucker, etwas Gewürznelken und Zimmet gesotten, lauwarm über die Pflaumen geschüttet, den andern Tag wieder abgegossen, noch einmal gesotten, und wie das erstemal aufgegossen. — Ebenso werden auch die Schleben (Pilzen) eingemacht, nur daß mehr Zucker dazu nöthig ist.

Pflaumen (Zwetschgen) in Essig.

Die Pflaumen werden, ohne daß sie berührt werden, mit einer Scheere von dem Baume in ein Zuckerglas geschnitten, damit sie das Blaue nicht verlieren. Zu einer halben Maaß gutem Wein-Essig nimmt man drey Viertelpfund (24 Loth) Zucker, einige Stückchen Zimmt und einige ganze Gewürznelken, läßt dieß zusammen kochen, schäumt es rein ab, und gießt es, wann es kalt ist, über die Pflaumen, bindet das Glas mit einer Blase und doppeltem Papier fest, und verwahrt dasselbe an einem kühlen Ort zu. Ebenso werden auch die Weichselkirschen und Johannisbeeren eingemacht.

Pfeffer-Gurken in Essig.

Es werden große Salz-Gurken dazu genommen, diese rein geschält, in vier Theile geschnitten, die Kerne ganz herausgeschnitten, einige Stunden in Salzwasser gelegt, dann in kochendes Wasser gethan, einige Minuten darin gelassen, wieder in kaltes Salzwasser gethan, wenn sie kalt sind, auf ein reines leinenes Tuch zum zum Abtrocknen gelegt, dann in ein Zuckerglas, und zwischen 4 — 5 Lagen, 10 — 12 weiße Pfeffer-Kerne gethan, und zum Ganzen 3 — 4 Stückchen Knoblauch, eine ganze Zwiebel, 3 — 4 Lorbeerblätter, ein wenig Muskatblüthe und ein Stückchen Spanischer Pfeffer genommen. Hierauf läßt man weißen Wein-Essig mit ein wenig Salz aufkochen, verschäumt ihn, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn über die Gurken, spannt nun einige Holz-Stückchen oben über das gefüllte Glas, damit die Gurken immer im Essig liegen, und bindet es mit einer Blase und Papier zu, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Pfirsiche im Essig.

Die Pfirsiche bricht man, ehe sie ganz reif sind, ab, legt sie in heißes Wasser, läßt einige Wälle langsam darüber kochen, legt sie auf ein Tuch, und trocknet sie wohl ab, macht hierauf so viel Essig, daß er über die Pfirsiche geht, mit etwas Muskatblüthe, ganzem Ingwer, Pfeffer, auch ein wenig Salz siedend, thut die Pfirsiche in ein Glas, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin und Estragon dazu, gießt den Essig, wann er erkaltet ist, darüber, und bindet es gut zu. — Zu Rindfleisch mit einer sauren Sauce kann man solch' einen Pfirsich zerschneiden und dazu thun.

Spargeln in Essig.

Die Spargeln werden, so weit sie weich sind, abgebrochen, rein geputzt, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, in kaltes Wasser gethan, auf ein leinenes Tuch gelegt, damit sie darauf gut abtrocknen, und nun Lagenweise in ein Glas gethan, 24 — 30 Pfefferkern, 2 Stückchen Knoblauch, 2 Lorbeerblätter, 1 kleine weiße Zwiebel dazu genommen, mit abgekochtem Essig kalt aufgefüllt, mit einer Blase und Papier zugebunden, und an einen kühlen Ort gestellt.

Geschnittene Kukummern (Gurken).

Die Kukummern sind hiezu halb ausgewachsen, und wenn sie noch keine große Kerne haben, am besten. Diese nun werden geschält, wie gewöhnlich zum Salat geschnitten, dann in einer Schüssel eingesalzen, und nach einer Stunde ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglicht geschnittene Chalottenzwiebeln, einen starken Eßlöffel voll gelbe Senftörner, etwas grob gestoßenen Pfeffer, und einige Salbeyblätter, mischt dieß Alles unter die Kukummern, legt sie alsdann in einen Hafen (Topf) oder in ein Glas recht fest

Digitized by Google

ein, und gießt recht guten Weinessig darüber. So halten sie sich ein ganzes Jahr. Wenn sie auf den Tisch gegeben werden, wird etwas gutes Baum- oder Provenzer-Oehl darüber gegossen.

Krautsalat im Winter aufzubewahren.

Recht fein geschnittenes Kraut salzt man in einem neuen Hafen ein, thut erstlich ein wenig Salz, unten hin, und dann ein Geleg Kraut 3 Finger dick darauf, streut es wieder mit ein wenig Salz, drückt das Kraut mit der Faust recht fest ein, und macht so fort, bis der Hafen voll ist. Alsdann wird ein Deckel darauf gelegt, derselbe mit einem Stein beschwert, und das Kraut so 6 bis 7 Tage stehen gelassen. Wenn dieß geschehen ist, werden rothe Rüben, wenn sie zuvor halb weich gesotten, und dann wieder zu Rädchen länglicht geschnitten sind, eben so lang in Essig eingeweicht. Hierauf drückt man das gesalzene Kraut recht fest aus, schüttelt es auf, nimmt einen steinernen oder glasirten neuen Hafen, macht unten hin von den eingemachten rothen Rüben eine Lage halb Fingersdick, dann 3 Finger hoch Kraut, daß es hübsch gleich darauf liegt, wieder eine Lage rothe Rüben, und wieder Kraut, bis es zu Ende ist: alsdann wird der Essig von den Rüben nebst noch anderem Essig mit einander vermischt, und so über das Kraut gegossen, daß er darüber geht. Nun legt man ein neues Brett darauf, deckt es mit einem Deckel zu, und stellt es in den Keller, daß es nicht gefriert. — Auf diese Art kann man den ganzen Winter über davon gebrauchen. Wo es nöthig ist, wird herausgenommen und mit noch etwas Essig und Oehl angemacht. Wer will, kann auch noch ein wenig Kümmel daran thun. Und dann ist der Salat fertig. — Der Hafen muß jedesmal sogleich wieder zugemacht und verwahrt werden.

Digitized by Google

Getränke.

Chaud'eau (Schodo).

Man nimmt 18 Eyergelb, reibt eine Zitrone oder Pomeranze auf ein halbes Pfund Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst dem grob gestoßenen Zucker, ein halbes Maaß (1 Bouteille) guten Wein dazu, schlägt dieß mit einem Schneebesen so lange über dem Feuer, bis es zu kochen anfängt, und gibt es alsdann in Bechern oder Trink-Gläsern.

Crock.

Dazu wird eine halbe Maaß leichter Thee, eine halbe Zitrone mit der Schale in Rädchen geschnitten, und drey Viertelpfund Zucker genommen, dann ein starker halber Schoppen Rum dazu gethan, und wie der Punsch gegeben. Die Zitronen-Rädchen dürfen nicht mitkochen, sondern werden nur in den heißen Thee gethan, dieß Alles wird durch ein reines Handtuch oder Haarsieb gelassen.

Milch-Chocolade.

Drey Schoppen zuvor nicht abgesottene Milch setzt man in einem Topfe, der wenigstens 6 Schoppen hält, über das Feuer, sobald die Milch siedet und aufsteigt, thut man 12 Loth geriebene Chocolade und nach Belieben Zucker dazu, und läßt es ein wenig kochen, gießt dann das Gelbe ven 6 Eyern, welches zuvor mit einem halben Schoppen recht

Digitized by Google

heißer Milch gerührt seyn muß, dazu, und läßt es unter beständigem Rühren (Querlen) auf dem Feuer noch ein wenig anziehen, aber nicht mehr kochen. Auf diese Art wird die Chocolade sehr schaumig, und gibt mehr Tassen als gewöhnlich.

Chocolade mit Wasser.

Hiezu nimmt man von der feinsten Chocolade, welche sich leicht auflöst, und keinen Bodensatz zurückläßt. Soviel Chocolade man braucht, soviel Chocolade-Tassen voll Wasser gießt man in eine Kanne oder sonst in ein hohes Geschirr, thut auf jede Tasse 2 Loth zuvor auf dem Reibeisen geriebene, oder auch fein geschnittene Chocolade darein, und läßt sie aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer weg, und läßt sie ein wenig stehen, indessen stellt man die obern Chocolade-Tassen in heißes Wasser, rührt diese Chocolade zu Schaum, füllt ihn mit einem Löffel in die Tassen, und fährt damit so lange fort, bis alle Tassen voll Schaum sind. Alsdann wird er aufgetragen. Um zu verhüten, daß sich der Schaum nicht sobald setzt, kann ein kleines eisernes Schäufelchen glühend gemacht, und einen halben Zoll hoch über den Tassen damit gebrennt werden. Doch ist dieses nicht gerade nothwendig.

Englisches Bier als ein Schaum.

Man schlägt 8 Eyer in eine etwas weite Kastrol oder sonst in ein reines Geschirr, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Kaffeelöffelein voll gestoßenen Zimmet und 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, rührt 2 Schoppen englisches Bier daran, setzt es über ein Kohlfeuer, schlägt es mit einer Ruthe, bis es anfängt steif zu werden, thut es dann sogleich vom Feuer weg, schlägt immer fort, daß der

Digitized by Google

Schaum nicht nachläßt, und füllt ihn in hohe Becher oder Gläser. Dieser Schaum ist sehr gut, besonders auf Reisen. Mit dem Zucker kann man ab- und zugeben.

Getränk von Johannisbeersaft.

Die Träublein werden abgezupft, in einer tiefen Schüssel recht zerdrückt, über Nacht stehen gelassen, und den andern Tag durchgepreßt. Den Saft läßt man wieder über Nacht stehen, und gießt am dritten Tag das Helle davon ab. Nun nimmt man auf jeden Schoppen Saft ein halbes Pfund recht feinen Zucker in eine Pfanne oder Kastrol, gießt den Saft darüber, setzt ihn auf Kohlfeuer, läßt ihn langsam kochen, schäumt ihn fleißig ab, und thut ihn, wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, in ein anderes Geschirr zum Erkalten, füllt ihn dann in Bouteillen, bindet ihn fest zu, und bewahrt ihn im Keller auf. Wenn man von diesem Saft unter Wasser gießt, so hat man ein sehr kühlendes Getränk.

Eine Limonade.

Zu einem Schoppen guter Limonade reibt man eine saftige Zitrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene in ein Glas, drückt den Saft von der Zitrone aus, gießt ihn durch ein Seiherchen oder ein reines Tuch auch in das Glas, füllt es mit frischem Wasser auf, und rührt es mit einem Eßlöffel um. Ist er nicht süß genug, so wird noch mehr Zucker dazu gethan, auch wird, wenn man ihn gerne mit Wein trinkt, die Hälfte Wein dazu genommen. Soll es warme Limonade seyn, so kann aus einem Theekessel oder einer Theemaschine statt kaltem Wasser so viel heißes genommen werden, daß sie gerade zum Trinken recht ist.

Digitized by Google

Orgeat d'Amandes (Orschat d'Amand), Mandelmilch.

Man nimmt ein halbes Pfund süße Mandeln, brüht und schält sie, stoßt oder reibt sie recht fein, und thut während desselben 1 Eßlöffel voll Wasser dazu, damit sie recht öhlig werden, nimmt sie, wann sie ganz fein sind, in eine Schüssel nebst 1 Loth gestoßenem Zucker, rührt dieses mit 3 Schoppen Wasser an, und preßt es durch ein vorher in kaltem Wasser ausgewaschenes reines Handtuch. Wenn man diese Mandelmilch recht weiß haben will, kann man einen Schoppen süße Milch dazu nehmen, diese wird aber erst, wann die Mandelmilch ganz fertig ist, dazu gethan.

Orgeat de Noisettes (Orschat de Noassett), Nuß-Milch.

Man nimmt ein halbes Pfund von der Schale gereinigte Haselnüsse, brüht und schält sie wie die Mandeln, stoßt oder reibt sie fein mit einem Eßlöffel voll Wasser, und behandelt sie überhaupt ganz wie die Mandelmilch. Wenn sie fertig ist, drückt man den Saft von einer halben Zitrone daran, es darf aber, weil Zitronensaft dazu kommt, keine Milch dazu genommen werden.

Nuß-Milch zu machen.

Zu anderthalb Schoppen Wasser nimmt man 12 frische welsche Nüsse, zieht die Haut vom Kerne ab, stoßt sie wie die Mandeln in einem Mörser recht fein, thut nach Belieben Zucker dazu, gießt das Wasser nach und nach in den Mörser daran, und preßt sie durch ein weißes leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm zum Trinken, wohlfeil, nahrhaft und nicht zu kühlend.

Orgeat de Groseilles (Orschat de Grosseilli's).

Man nimmt 3 Schoppen bis 1 Maaß abgezupfte Johannisbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb,

thut drey Viertelpfund gestoßenen Zucker nebst dem Saft von 2 — 3 Zitronen dazu, rührt es mit 3 Schoppen (1½ Bouteille) gutem altem Wein an, läßt es noch 1 bis 2 Mal durch das Sieb laufen, füllt es in Bouteillen, und stellt es an einen kühlen Ort; sollte es nicht süß genug seyn, so wird noch mehr Zucker dazu genommen.

Von Erd- oder Himbeeren kann man auf ebendieſe Art Orgeat machen.

Punſch.

Man reibt auf anderthalb Pfund Zucker 2 Pomeranzen (Apfelſinen) ab, nimmt den Saft von 6 — 8 Zitronen und den der Pomeranzen dazu, gießt 2 Bouteillen alten weißen Wein daran, läßt es kochend (ſiedend) heiß werden, und nimmt dann einen Schoppen (½ Bouteille) Rum dazu; ſollte dieſer Punſch zu ſtark ſeyn, ſo nimmt man halb Thee und halb Wein.

Eyer-Punſch.

Man läßt die ganz leicht abgeſchälte Schale von 2 Zitronen mit einem Stückchen Zimmt und 1 Schoppen Waſſer kochen, gießt dann einen Schoppen (½ Bouteille) weißen Wein daran, nimmt 1 Pfund Zucker dazu, läßt Alles miteinander noch einmal aufkochen, rührt 14 Eyergelb tüchtig durcheinander, drückt den Saft von 6 Zitronen daran, gießt das Kochende langſam darein, rührt es noch einige Zeit, damit es ſchaumig wird, aber nicht auf dem Feuer, und gießt nun einen halben Schoppen oder ein ſtarkes Glas Rum dazu. Will man den Punſch ſtärker haben, ſo wird mehr Rum dazu genommen.

Punſch mit Wein.

Zu einer Maaß (2 Bouteillen) Wein reibt man 6 bis 8 Zitronen leicht am Zucker ab, drückt den

Saft aus, preßt ihn durch ein reines leinenes Tüchlein, nimmt ihn zu dem abgeriebenen Zitronenzucker, macht nun den Wein ſiedend, gießt ihn an den Zitronenſaft nebſt Zucker, thut einen ſtarken halben Schoppen (den vierten Theil einer Champagner-Bouteille) Arak, oder im Ermanglungsfall ächten Kirſchengeiſt, und ſoviel Zucker dazu, bis er ſüß genug iſt. — Dieß iſt eine der beliebteſten Arten Punſch zu machen. Seine gröſsere oder geringere Güte hängt von der Güte des Weins ab; von Rheinwein und Champagner wird er am beſten, auch von neuem gutem (Würtemberger) Wein wird er ſehr gut und angenehm.

Soll er für Frauenzimmer weniger ſtark gemacht werden, ſo kann man halb Wein und halb Thee nehmen.

Glühwein.

Vier ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe verrührt man in einer Kachel oder Kaſtrol, gießt nach und nach eine Bouteille (2 Schoppen) Rhein- oder andern guten Wein daran, und treibt es durch ein Haarſieb, damit die Keime der Eyer zurückbleiben, nun ſetzt man ihn, nebſt 12 Loth Zucker und 1 Quint Zimmet auf das Feuer, und ſchlägt ihn ununterbrochen mit dem Schlagbeſen, bis er in einem dicken Schaum in die Höhe ſteigt, dann wird er vom Feuer weggenommen, und in Taſſen gegeben.

Wachholderwein.

Man waſcht einen Schoppen wohl ausgeleſene Wachholderbeeren, nimmt ſie auf ein Brett, zerdrückt ſie ein wenig mit dem Wällholz, miſcht ein Viertelpfund gewaſchene Zibeben (große Roſinen) darunter, thut ſie in ein weiches, ſauberes Säckchen, und daſſelbe in einen großen ſteinernen Krug, der

3 Maaß oder auch noch mehr hält, läutert 4 Loth Zucker mit Wasser, gießt ihn in das Säckchen, und bindet es zu, nun füllt man den Krug mit Wein auf, bis er voll ist, und läßt ihn etliche Tage stehen. Sollte er im Geschmack zu stark nach Wachholderbeeren seyn, so füllt man noch mehr Wein dazu, wenn man etwas davon getrunken hat.

Warmer Wein,
sehr dienlich bey Erkältungen.

Man macht einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein mit 4 Loth Zucker und einem halben Quint Zimmet in einem irdenen Geschirr siedend, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eyern recht stark, gießt den gesottenen Wein langsam daran, und trinkt ihn so warm als möglich.

Noch eine Art warmer Wein.

Man kocht einen Schoppen Wein mit 6 Loth braunem Kandis-Zucker nebst einem halben Quint ganzem Zimmet in einem irdenen Geschirr langsam auf Kohlen, und trinkt ihn so warm wie möglich. Auch können statt des Kandis-Zucker 6 Loth weißer Zucker etwas heller als kastanienbraun gebrennt, und mit dem Wein so lange gekocht werden, bis der Zucker aufgelöst ist.

Bemerkung wegen des mit gelben Rüben vermischten Kaffee's.

Bey der häufigen Mischung des Kaffee's mit gelben Rüben habe ich folgende Zubereitung am besten gefunden:

Wenn nehmlich die gelben Rüben, wie gewöhnlich, schön gelb geröstet sind, hebt man solche ungemahlen auf, setzt dann, ehe man den Kaffee macht, in einem Schoppen-Häfelchen oder auch größern Geschirr einen Eßlöffel voll von den gelben

Rüben mit siedendem Wasser zu, läßt sie ein Zeit lang kochen, and brüht dann mit diesem Wasser das bestimmte Kaffeemehl ab. Haben sich die gelben Rüben nicht gesetzt, so wird das Wasser durch ein Seiherchen gegossen. Hierauf macht man den Kaffee wie gewöhnlich, und bekommt so einen hellen und guten Kaffee. Wer ihn stärker mit gelben Rüben haben will, nimmt mehr davon zum Sieden. Auf diese Art wird er nicht so dick, ist auch besser und angenehmer zum Trinken.

Milchzucker,
ein nahrhaftes Getränke für die Brust.

Man siedet eine Maaß süße gute Milch in einem breiten irdenen Geschirr stark auf Kohlen, und zwar so lange, bis sie anfangt, wie ein Kindsbrey zu werden, dann macht man die Kohlen darunter schwächer, rührt mit einem hölzernen Löffel so lange darin, bis die Milch ganz aufgetrocknet ist, und so körnig wie Thee aussieht, legt diese Masse auf weißes Papier, läßt sie erkalten, und bewahrt sie in einem Schächtelchen auf. Hievon nimmt man, wenn davon gebraucht werden soll, in ein Theekännchen das etwa 3 Tassen hält, einen halben Eßlöffel voll, brüht es mit siedendem Wasser wie einen andern Thee an, läßt ihn ein wenig stehen, und trinkt ihn nach Belieben mit oder ohne Milch.

Anmerkung. Man kann auch, um diesem Getränke mehr Geschmack zu geben, ein wenig Sternanis oder ganzen Zimmet anbrühen.

Thee mit Kandis-Zucker.

Man brüht einen guten Thee wie gewöhnlich mit kochendem Wasser ab, stoßt hierauf auf 2 Tassen 2 Loth Kandiszucker, rührt ihn mit dem Gelben von 2 Eyern in einer hohen Tasse mit einem silbernen Löffelchen ganz dick, nimmt die

Hälfte davon in eine Tasse, und gießt den Thee langsam daran.

Thee mit kaltem Rahm.

Man brüht recht guten Thee an, schenkt ihn recht heiß ein, und nimmt kalten Rahm, welcher nur ein wenig verrührt seyn muß, dazu; auch zu dem Kaffee schmeckt kalter Rahm gut.

Anhang.

Jettinger Rüben.

Wenn die Rüben sauber geputzt und gewaschen sind, wird ein gutes (ziemlich großes) Stück Schweine, oder Rindsschmalz (doch ist ersteres besser) heiß gemacht dann ein Kochlöffel voll Mehl nebst einem kleinen Stückchen Zucker recht schön braun darin geröstet, und mit Fleischbrühe abgelöscht, daß es wie eine dünne Butterbrühe ist; dann werden die Rüben hinein gethan und so lange gekocht, bis sie ganz weich sind, und nur noch ganz wenig Brühe daran ist. Geräuchertes Fleisch ist am besten dazu.

Einige Kochregeln.

Alle grünen Gemüse werden mit kochendem Wasser, alle dürren Gemüse (Erbsen, Linsen) mit kaltem oder weichem Wasser, doch die stockdürren und grün gedörrten Bohnen, weil sie zuvor abgebrüht werden, auch mit kochendem Wasser zugesetzt.

Digitized by Google

Soll das Ochsen- oder Rindfleisch kräftig werden, so muß es zuvörderst ein ziemlich grosses Stück seyn. Auf jede Person rechnet man ein halbes Pfund, klopft es, schabt es mit einem Messer rein ab, oder wascht es ab, setzt es in keinem zu großen Hafen oder Geschirr mit kaltem Wasser zu, läßt es, wenn es recht verschäumt ist, nur immer langsam sieden, und wirft von allen Arten Wurzeln nebst ein paar Zwiebeln darein. Das gehörige Salz ist nicht zu vergessen. Auch darf das Fleisch nicht zu weich werden, damit es seine Kraft nicht verliert. Auf 1 Pfund Fleisch wird 1 Maaß Wasser gerechnet.

Eine Art gebackene Erbsen.

Man verrührt ein Ey mit einer Haselnuß groß Butter, feinem Mehl und ein wenig Salz, so daß die Masse nicht ganz so fest als ein Nudelntaig wird, wällt hieraus 2 Kuchen in der Dicke eines Messerrückens, schneidet das Untere von einem dicken Federkiel ab, durchsticht damit die Kuchen, wällt den übrigen Taig wieder aus, und macht so damit fort, bis der Taig zu Ende ist, alsdann werden die Erbsen in heißem Schmalz gelb gebacken, und hierauf in der Suppenbrühe nur eine Viertelstunde gekocht, sonst wird diese Art zu hart. Man kann sie zu Fasten- oder auch zu Fleisch-Suppen brauchen.

Gefrorne Eyer kann man, wenn es ohne Zeitverlust geschieht, dadurch retten, wenn man sie in eiskaltes Wasser legt, aber ja nicht in die Wärme bringt, weil das kalte Wasser den Frost auszieht.

Geflügel, als Gänse, Enten, Hühner, Vögel müßen immer wenigstens Tags zuvor getödtet,

Digitized by Google

und über Nacht, bey günstiger Witterung aber, wie die hiernach folgende Tabelle zeigt, länger — aufbewahrt werden. — Mehreres, besonders wildes Geflügel, muß wenigstens einige Tage in Essig gelegt werden, sonst bleibt bey allem Kochen das Fleisch zäh, und schmeckt übel.

Das rohe Fleisch folgender Thiere und nachstehenden Geflügels hält sich bey nicht zu warmer Witterung und an einem kühlen Aufbewahrungsort ungefähr die beygesetzten Tage:

	Im Sommer.	Im Winter.
Auerhahn	hält sich 6 Tage.	14 Tage.
Fasan	4 —	10 —
Gans	5 —	8 —
Hase	3 —	6:8 —
Hühner (alte)	3 —	6 —
Kalb- u. Lammfleisch	2 —	4 —
Kapaun	2 —	6 —
Reb- oder Haselhühner	2 —	6:8 —
Schöpsen- oder Hammelfleisch	2 —	4 —
Schweine-Fleisch	2 —	6 —
Tauben	2 —	4 —
Welscher Hahn	3 —	8 —
Wildbret (rothes)	4 —	8 —
— — (schwarzes)	6 —	10 —

Wobey jedoch auf Verschiedenheit der Größe, und ob es junge oder alte Thiere oder Vögel sind, Rücksicht zu nehmen, auch nicht zu vergessen ist, daß alles Geflügel ausgenommen, und innen mit Salz und grob gestoßenem Pfeffer gestreut werden muß.

Damit Rahm im Sommer nicht gerinne oder zusammenklumpe, thut man zu einem Schoppen 4 bis 5 Tropfen Weinsteinöhl, und macht ihn dann siedend.

Aal abzustreifen.

Man schlägt ihm einen starken eisernen Nagel durch den Kopf, oder man bindet ihm einen starken Bindfaden unter die festen Floßfedern am Kopf, hängt ihn daran an einen starken Nagel, macht ihm unter dem Bindfaden einen Schnitt rings herum durch die Haut, löst diese ein wenig mit dem Messer ab, nimmt Salz in die bloße Hand oder in ein Tuch, und streift die Haut ab, schneidet das Haarige auf beyden Seiten mit der Scheere weg, nimmt das Eingeweide heraus, wirft Kopf und das äusserste Ende weg, schneidet den Aal in beliebige Stückchen, klopft sie auf beyden Seiten, dann kann er gebrüht werden, je nachdem er zubereitet werden soll.

Die ganz kleinen Aale von drey Viertel- oder 1 Pfund werden nicht abgestreift, sondern sammt der dünnen Haut gesotten oder gebraten.

Einige Arten Käse zu machen.

Von süßer Milch.

Zu dieser Art Käse wird von einem Kalb der Magen genommen, so wie er aus dem Kalb kommt, nur von seiner Milch oder den Klumpen gereinigt, und aus frischem Wasser abgeflößt, sogleich aufgeblasen, und zum Trocknen aufgehängt. Die Kälbermägen vom Spatjahr oder Winter hält man für besser als die vom Sommer, weil sie sich besser aufheben lassen. Will man nun Käse machen, so schneidet man einen solchen Kalbsmagen mitten von einander, thut soviel Salz, als 3 Finger fassen können, in den halben Magen, wickelt denselben ordentlich ein, umbindet ihn mit einem Faden leicht, thut ihn in ein neues völliges Schoppen-Häfelein oder einen Topf, gießt frisches Wasser darüber, und läßt es 3 bis 4 Tage an einem kühlen Orte stehen. Als-

Digitized by Google

dann nimmt man 2, 3, auch mehrere Maaß süße Milch, die eine Hälfte ohne, die andere Hälfte mit dem Rahm (die Milch dazu kann auch frisch von der Kuh genommen werden), macht solche am Feuer etwas wärmer als kuhwarm, gießt sie in eine große Schüssel; und von dem Magenwasser 3 bis 4 Eßlöffel voll darein, rührt mit einem hölzernen Löffel einmal darin herum, und läßt sie dann stehen. Die Milch wird sogleich ganz dick wie eine gestandene Milch seyn. Nun schneidet man mit dem Löffelstiel ein Kreutz durchaus darein, und läßt sie noch eine Zeitlang stehen, wo sich alsdann das Wasser ganz hell zeigen wird. Hierauf wird mit der Hand der Klumpen in die dazu bestimmte Käseform gethan, fest zusammen gedrückt, mit einem Brettchen belegt, und mit einem Stein beschwert, dann 2 Tage so stehen gelassen, bis das Wasser rein davon ist, hernach auf ein sauberes Brett gestürzt, und soviel Salz darüber gestreut, als 3 Finger fassen können, hierauf in eine Kammer gestellt, welche Luft hat. Am andern Tage wird der Käse umgekehrt, wieder soviel Salz darüber gestreut, und so alle Tage fortgemacht. Wann das Salz gleich Tropfen oben stehen bleibt, ist der Käse fertig. Er wird nun auf Stroh vollends trocken gemacht, und hierauf in einem hölzernen, steinernen oder irdenen Gefäß im Keller aufbewahrt. Im Fall ein solcher Käse einen Ansatz von Schimmel bekommt, wascht man ihn mit einem in Wein, Essig oder Bier getauchten leinenen Tuche ab, läßt ihn wieder trocknen, und thut ihn in's Geschirr. Auf diese Art können Käse lange erhalten werden, und sind sehr gut.

Käse von saurer Milch.

Wann die Milchen recht fest gestanden sind, und der Rahm abgenommen ist, legt man in ein

reines weißes Körbchen ein leinenes Tuch, schüttet die Milchen, ohne sie an's Feuer zu setzen, darein, läßt sie einen Tag oder über Nacht stehen, bis der Käse ganz fest ist, nimmt nun denselben in eine Schüssel, Salz und Kümmel daran, rührt ihn damit tüchtig untereinander, und zuletzt noch etwas süße Milch oder Rahm darunter, daß er nicht so dick ist. — Diese Art wird auf's Brod gestrichen, und Herbstkäse genannt.

Auf nachstehende Art den Käse gemacht, heißt auch eine aufgeschüttete Milch. Man rührt dazu die Klumpen in einer Schüssel recht fein ab, dann immer nach und nach süße Milch daran, bis er in der Dicke wie eine gewöhnliche eingebrockte gestandene Milch ist, stellt sie dann in den Keller, und gibt sie des Abends zu Tische. Der Käse auf diese Art gemacht ist besser und feiner zu Kuchen, als wenn man ihn am Feuer zusammen gehen läßt.

Noch eine Art Käse von saurer Milch.

Die abgerahmten Milchen schüttet man zusammen in einen großen Hafen, setzt denselben auf heiße Asche, oder wenn das Feuer vom Heerde ist, auf die heiße Platte, daß sich das Wasser ganz langsam davon scheidet, nimmt dann den Käse mit einem Schaumlöffel heraus in irdene Käseformen mit Füßen, wie man sie vom Häfner (Töpfer) hat, bis sie voll sind, läßt sie über Nacht ablaufen, streut dann etwas Salz darüber, legt ein Brett darauf, und beschwert es mit einem Stein, stürzt sie nach zwey Tagen auf ein Brett, stellt sie in die Luft, und überstreut sie oben wieder mit Salz. Zu dieser und der folgenden Art Käse gehört es, daß man vor einem Fenster ein Kästchen fest machen läßt, ringsum mit Drath vergittert, oben

Digitized by Google

und unten aber mit Holzboden, inwendig mit zwey oder drey Brettern, auf welche man Stroh legt, die Käse darauf trocknet, und sie alle 2 Tage mit Salz bestreut, bis sie ganz trocken sind, dann werden sie im Keller aufbewahrt. Diese Käse halten sich lange, und werden immer besser, wenn sie zuweilen mit Essig oder Bier abgewaschen, und im Geschirr wegen der Fliegen fest zugedeckt werden.

Kleine Handkäse.

Zu diesen wird dick gestandene Milch in ein Tuch, wie schon angezeigt, geschüttet, bleibt aber 2 Tage darin, bis sie recht fest abgelaufen ist. Hat man viel, so thut man sie in ein hölzernes dazu bestimmtes Geschirr oder in eine große Schüssel, Salz, Pfeffer und etwas Kümmel daran, und schafft sie dann mit den Händen eine Viertelstunde durch. Unter dem Schaffen muß versucht werden, ob es recht im Salz ist. Nun werden runde Käse in der Größe eines kleinen Balls gemacht, auf ein Brett gesetzt, zwey Tage darauf gelassen, dann in das sogenannte Käse-Reis auf Stroh gesetzt, und so lange darin gelassen, bis sie recht trocken sind. Zu diesen Käsen gehört ein hölzerner Ständer wie ein Stippich, mit einem passenden Deckel darauf. In diesen legt man nun die Käse dicht neben einander, und sieht nach einigen Wochen, ob sie stark Schimmel haben, in welchem Fall sie mit Bier abgewaschen, und wieder hineingelegt werden. Sie halten sich ein halbes Jahr, und schmecken besonders zum Bier sehr gut.

Eine Bechemelle zu machen.

In eine Kastrol nimmt man ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter, etliche blattweise geschnittene Zwiebeln, von jeder Art Wurzeln 3 bis

Digitized by Google

4 Stücke, ein wenig Thymian, Basilicum, auch etwas Schinken und einige Champignons (gute eßbare Erdschwämme) dazu, läßt dieß Alles zusammen auf Kohlen ein wenig dämpfen, und streut nun 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl darüber. Es kann etwas weniger, auch mehr seyn, je nachdem man viel oder wenig gebraucht. Sobald das Mehl nur ein wenig mit dem Uebrigen verrührt ist, füllt man es mit süßem Rahm (ungefähr 1 Maaß) auf, läßt es eine Zeitlang miteinander kochen, bis kein Mehl mehr gespürt wird, und treibt es dann mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb. Es muß ein wenig dick seyn, wie ein leichter Kindsbrey.

Man bedient sich hievon zu großen und kleinen Pasteten, auch zu weißen Ragouts. Zu Fischen, besonders zu Stockfischen, wenn davon zu einer Speise genommen wird, verdünnt man sie mit Jus oder guter Fleischbrühe, auch mit süßem Rahm, und es gehört sich bey großen Tafeln, sie den Tag zuvor fertig zu machen, da sie eine große Hülfe ist, die Speisen bald und gut zu verfertigen; auch zu Sulzen kann sie gebraucht werden.

Vom Blanschiren.

Dieß geschieht vorzüglich bey den Fleischspeisen, welche mit einer weißen Sauce gekocht werden sollen, um dem Fleisch ein schöneres Ansehen zu geben, und wird auf folgende Art gemacht:

Man setzt das Fleisch, welches blanschirt werden soll, je nachdem es nöthig ist, ganz oder in Stückchen zerschnitten, in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit kaltem Wasser über recht starkes Feuer (denn bey schwachem Feuer würde zu viel Kraft aus dem Fleisch gezogen), nimmt es, wann es eben anfangen will zu kochen, heraus, und

waſcht es mit kaltem Waſſer ab. Auf dieſe Art blanſchirt man Kalbsſchlegel, welche geſpickt werden, junge Hühner (ganze oder zerſchnittene), Lammfleiſch, Kalbfleiſch und Brieslein (Kalbsmilchen). Dieſe leztern müßen aber ein wenig kochen, damit man ſie beſſer bearbeiten kann. Gefüllte Fleiſch-Speiſen, als: Kalbs- oder Hammelsbruſt, Tauben, Hühner u. dgl. ſezt man mit ſiedendem Waſſer zu, und läßt es einigemal überkochen, damit nicht zu viel Waſſer in die Fülle zieht. Ueberhaupt iſt es für keine Art Fleiſch gut, wenn es lange in kaltem Waſſer liegen bleibt, es verliert zu viel Kraft.

Butter auszuſieden.

Man nimmt die Butter, welche man auslaſſen will, in einen Keſſel, eiſerne Pfanne oder in einen irdenen Fußhafen (nur in kein meſſingenes Geſchirr). Jedes Geſchirr, worein die Butter gethan wird, muß ſo groß ſeyn, daß wenigſtens einer Hand hoch Raum übrig bleibt, weil die Butter ſteigt, und ſehr leicht ein Unglück entſtehen könnte. Man ſezt nun daſſelbe auf's Feuer, gießt die Butter, wann ſie zergangen iſt, mit einem Schaumlöffel langſam auf und ab, macht das Feuer ſchwächer, und läßt es langſam fortſieden, bis es hell wird. Sobald die Butter, wenn man den Schaumlöffel in die Höhe hebt, recht hell herunter lauft, und man den Boden von dem Geſchirr hell durchſieht, dann iſt ſie fertig. Nun wird das Schmalz vom Feuer weggenommen, wenn es ſich ein wenig geſezt hat, das Schaumige abgenommen, und durch einen engen Seiher in das dazu beſtimmte Geſchirr gegoſſen, ſobald es abgekühlt iſt, fleißig gerührt, bis es feſt iſt, zugebunden, und an einem kühlen aber nicht feuchten Orte aufbewahrt, weil es in dieſem Fall einen ſchimmlichten Geſchmack bekommen würde.

Digitized by Google

Butter einzusalzen.

Man nimmt die Butter, welche man salzen will, je nachdem es viel oder wenig ist, in eine Schüssel oder saubere Gölte, gießt frisches Wasser darauf, schafft es recht durch, gießt das Wasser wieder ab, und noch 2 bis 3mal frisches darauf, bearbeitet es so lange, bis alle Milch und alles Unreine heraus ist, trocknet dann auf jedes Pfund Butter 2 Loth Salz, stoßt oder zerdrückt es mit einem Wällholz, schafft es unter die Butter, läßt es 2 bis 3 Tage an einem kühlen Orte stehen, arbeitet es dann noch einmal durch, daß sich die Sprünge an der Butter verlieren, stampft sie in steinerne Häfen fest ein, steckt einige ganze Gewürznelken darauf, gießt einer halben Hand hoch Wasser darüber, bindet sie fest mit Papier zu, und bewahrt sie an einem kühlen aber nicht feuchten Orte auf. Auf diese Art kann die Butter ein ganzes Jahr aufgehoben werden.

Anmerkung. Das Wasser kann zu wiederholten Malen abgegossen, und frisches mit etwas Salz verrührt darüber gegossen werden.

Schinken zu salzen.

Die Schinken dürfen unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden; man nimmt 2 Theile gutes Kochsalz und 1 Theil Salpeter, mengt es unter einander, reibt die Schinken recht wohl damit ein, legt sie wohl gepackt in eine Stande, (hat man Fleisch dazwischen zu legen, so ist es noch besser), nimmt einige Pfefferkerne dazu, kocht alsdann eine starke Hand voll Salz in einer halben Maaß Wasser eine Zeit lang, läßt es wohl erkalten, thut es an die Schinken, und preßt sie zu, daß das Wasser oder die Lacke nach und nach darüber geht. Gegen das Ende preßt man sie nicht mehr

Digitized by Google

stark. Wenn sie 4 Wochen gelegen haben, werden sie in den Rauch gehängt.

Schinken aus der Lacke zu essen.

Zu 2 Schinken nimmt man 6 Loth Salpeter, vermengt denselben mit 2 Händen voll Salz, reibt die Schinken damit ein, legt sie in ein Geschirr, daß sie dicht neben einander zu liegen kommen, streut alles Salz darüber, bedeckt sie mit Brettern, und beschwert sie wohl. Sollten sie in einigen Tagen keine Lacke haben, so siedet man eine Hand voll Salz mit einem Schoppen Wasser, läßt es dann recht kalt werden, und gießt es an die Schinken. Nach 3 Wochen kann schon einer derselben mit kaltem Wasser und Kräutern zugesetzt werden. Er wird nun langsam gesotten, wenn er kalt ist, gleich andern Schinken aufgeschnitten, zum Salat gegeben, oder Pfeffer, Oehl und Essig dazu aufgestellt.

Auch Rindszungen und Kalbsschlegel können ebenso verfertigt und aufgeschnitten werden. Nur muß man beym Sieden wohl acht geben, daß sie nicht zu weich werden. Schinken auf diese Art sind viel zärter als geräucherte Schinken.

Speck zu räuchern.

Man reibt die Stücke, wie man sie in der Größe haben will, recht mit Salz ein, nimmt dann 2 gleiche Bretter, streut auf das untere Salz, macht ein Geleg Speck darauf, überstreut denselben stark mit Salz, wieder ein Geleg Speck und Salz darüber, legt das andere Brett darauf, und beschwert es dann recht stark. Nach 14 Tagen wird jedes Stück mit Papier nur leicht umbunden, dann mit einer Schnur, wie gewöhnlich, in kalten Rauch gehängt. In 14 Tagen ist der Speck

Digitized by Google

hinlänglich geräuchert. Auf diese Art bleibt der Speck schön und fest, nur darf er an keinem feuchten Orte aufgehängt werden.

Zungen besonders zu räuchern.

Man reibt die Zungen recht stark mit Rosmarin, Majoran, Thymian und Basilicum ein, legt sie sammt den Kräutern in Salz, welches halb Salpeter, und halb Kochsalz seyn muß, läßt sie 8 bis 10 Tage darin liegen, nimmt sie alsdann heraus, steckt sie mit den Kräutern in einen weiten Rindsdarm, bindet sie zu, und läßt sie räuchern.

Harte Eyer roth zu machen.

Sobald die Eyer gesotten sind, werden sie sogleich geschält, und eine Stunde, oder auch nur eine halbe Stunde, warm in Rothrüben-Essig gelegt. Wenn alsdann der Salat angemacht ist, er sey, von welcher Sorte er will, schneidet man die Eyer in 4 Theile, und garnirt den Salat damit.

Fisch-Blasen zu benützen.

Diese wirft man gewöhnlich als unnütz weg, man kann sie aber sehr gut zum Hellmachen des Kaffees statt der Hausblasen und des Hirschhorns gebrauchen. Man nimmt sie nehmlich, ohne sie zu zerdrücken, sammt den Eingeweiden aus den Fischen heraus, wascht sie, und schält die feine Haut ab, womit die Blase überzogen ist, wirft diese weg, wascht die Blasen noch einmal, und hängt sie zum Trocknen an einem Zwirnfaden auf; wenn sie trocken sind, nimmt man zu einer Maaß Kaffee eines Sechs-Kreutzerstücks groß von einer Blase, und läßt es mitrochen. Die Blasen sind von allen Fischen zu gebrauchen.

Zitronen zu erhalten.

Man wickelt jede Zitrone in Papier ein, macht in einem steinernen Hafen eine Lage von trockenem

Digitized by Google

Salz, legt von den eingewickelten Zitronen darauf, wieder Salz darüber, und macht so fort, bis der Hafen voll ist; dann deckt man einen Deckel, der gut schließt, darauf, und bindet den Hafen fest zu, daß keine Luft dazu kann. Auf diese Art halten sich die Zitronen sehr gut.

Zitronenschalen aufzubewahren.

Hat man viele Zitronenschalen, ohne sie sogleich zu gebrauchen, was öfters der Fall ist, wenn man viel Saft braucht, so schneidet man sie, wenn sie abgeschält sind, gewürfelt, läutert ein Stückchen Zucker mit Wasser, nimmt, wenn es recht geläutert ist, die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie ein wenig darin kochen, thut sie in ein Porzellan-Geschirr, und stellt es in den Keller.

Ein gutes Backwerk.

Man macht von Butterbiscuittaig runde Küchlein wie Zuckerbrod, und sezt sie auf ein Blech, nimmt dann eine Handvoll Mandeln, schält und stoßt den halben Theil davon fein, rührt sie mit etwas Zucker, fein geschnittenen Zitronenschalen, nebst einigen Eygelb an, und bestreicht damit das Zuckerbrod, schlägt hierauf das Weiße von 2 bis 3 Eyern nebst einer Handvoll Zucker zu Schaum, überstreicht es wieder Fingers dick damit, schneidet die übrigen Mandeln klein gewürfelt, oder stoßt sie gröblicht, vermischt sie mit Zucker, überstreut den Schaum damit, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelb und hart.

Butter-Laiblein.

Man verrührt 2 Eyer mit 8 Loth gestoßenem Zucker und eben so viel Mandeln nebst einem Viertelpfund Butter recht stark, nimmt 12 Loth Mehl,

Digitized by Google

auch nach Belieben klein geschnittene Zitronenschalen, und gestoßenen Zimmet dazu, bestreut hierauf ein Blech mit Mehl, sezt mit einem Löffel von dem Taige Laiblein, etwas größer als Pfeffernüsse, darauf, und backt sie im Ofen; man kann sie auch mit einem verklepperten Ey bestreichen, und mit Zucker und Mandeln überstreuen. — Auch können die Mandeln aus dem Taig weggelassen werden, statt dieser nimmt man zu der obigen Proportion (Verhältniß) 3 Eyer, ein halbes Pfund Mehl und eine Hand voll kleine Rosinen.

Mandelspäne.

Ein halbes Pfund süße und 1 Loth bittere geschälte und zart gestoßene Mandeln, und ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem zuvor von 4 Eyweiß geschlagenen Schaum an, bestreicht nach einer Viertelstunde ein reines Blech mit weißem Wachs, streicht die Masse eines Messerrückens dick darauf, überstäubt sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Wenn es fertig und noch warm ist, schneidet man schmale Streifen davon, und legt solche auf ein Roll- oder Wällholz, daß sie krumm werden. — Zu einer andern Art macht man von einem Viertelpfund Mandeln und eben soviel Zucker eine Mandeltorten-Masse, streicht solche auf ein Blech, macht sie noch warm zu eben solchen Streifen wie die vorigen, und biegt sie krumm. —

Biscuitspäne werden von einer Biscuitmasse ebenso gemacht, sie sind ebenfalls zum Garniren sehr gut.

Noch eine Art Zimmetsterne.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem geschlagenen Schaum von 4 Eyweiß eine Viertel-

stunde, thut ein Pfund ungeschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 Loth Zimmet, und 1 Quint Gewürznelken an den gerührten Zucker, bestreut das Brett mit halb Zucker und halb Mehl, würgt die Masse ein wenig darauf, wällt sie eines starken Messerrückens oder halben Federkiels dick, sticht sie mit dem Sternmodel aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Auf diese Art Zimmetsterne wird kein Eis gemacht.

Quitten-Liqueur (Likör).

Man nimmt dazu zwey Maaß ausgepreßten Quittensaft, 1 Maaß guten Zwetschgen-Branntwein oder Kirschengeist, 1 Loth guten Zimmet, 3 Quint ungestoßene Gewürznelken, 8 Loth bittere Mandeln (geschnitten), von 2 Zitronen und von einer frischen Pomeranze die Schalen gleichfalls geschnitten. Dieß Alles zusammen läßt man in einem Glaskolben etliche Monate stehen, gießt es hierauf ab, läutert anderthalb Pfund Zucker (in Ermanglung von Quittensaft) mit einem Glas voll Wasser, und mischt es noch warm dem Liqueur bey, welcher noch einige Tage stehen muß, ehe er filtrirt (durch Löschpapier geseiht), und alsdann aufbewahrt werden kann.

Erklärung

einiger in der Kochkunst gebräuchlichen, nicht allgemein bekannten Wörter und Redensarten, die zum Theil in diesem Buche, zum Theil in andern Kochbüchern vorkommen.

Abgeriebene Butter pflegt man zu nennen, wenn man die gesalzene Butter recht auswascht, dann in einen Hafen oder eine Schüssel nimmt, und auf heiße Asche setzt, bis sie so weich ist, daß man sie wie

Digitized by Google

einen Brey rühren kann, welche Butter jedoch nur zu gesalzenen Speisen gebraucht wird. Die ausgeschmolzene Butter kann auch abgerieben, und zu aufgezogenen Speisen und Backwerk gebraucht werden.

Abschäumen, Abläutern. Abklären heißt, wenn man den unreinen Schaum von gekochtem Fleisch, Brühen, Säften, Zucker, Honig mit einem Schaum- oder gewöhnlichen Koch- oder Eßlöffel abnimmt, oder durch Durchschläge, Seiher, Haarsieb ꝛc. allen Schaum oder Unreinigkeit ablöst, oder vermittelst Zuckers, Honigs, Sonne oder bloßes Stehen das Trübe sich setzen läßt.

Abschwitzen und Schmooren heißt, wenn man grüne Erbsen, kleine geschnitzelte Bohnen oder andere Garrengewächse, Fleisch, Geflügel mit einem Stück Butter auf Kohlen setzt, die Kastrol, Kachel, oder den Topf wohl zudeckt, und solches in seinem eigenen Saft auf gelinden Kohlen dämpfen, schmooren oder abschwitzen läßt.

Braise, à la Braise (Brás, a la Brás) heißen auf besondere Art gedämpfte Speisen, die folgender Gestalt zubereitet werden: Hühner, Kapaunen, Tauben, auch Stückchen Kalbfleisch aus der Keule (vom Schlegel) werden in heißem Wasser etwas blanschirt, in kaltem Wasser abgewaschen, auch wohl gespickt. Das Geflügel bleibt ganz, und wird schön dressirt. Nun nimmt man in eine Kastrol oder einen runden Hafen, der einen passenden Deckel haben muß, auf den Boden Speckscheiben oder Nierenfett, ein paar Lorbeerblätter, Thymian, ein paar geschnittene Zwiebeln und ein wenig Salz dazu, legt das Geflügel oder Fleisch darauf, belegt es wieder mit Speck, wiederholt es auch mit den übrigen Dingen, welche untenhin gethan worden sind, setzt den Deckel darauf, klebt ihn neben herum mit Taig oder Papier fest zu, daß kein Dampf heraus kann, setzt das Geschirr auf heiße Asche, und thut auf den Deckel mäßig glühende Kohlen, daß es unten und oben hinlängliche Hitze hat. Der Topf kann auch in einen Backofen gestellt werden. Wenn es nun so einige Zeit gedämpft hat, nimmt man Zwiebeln und Kräuter heraus, und bedient sich der daraus gekochten Feuchtigkeit statt der Brühe, die man nun mit et-

was Wein, Muskatblüthe, ein wenig Gewürznelken und Zitronenschalen verstärkt, und, wenn sie etwas zu dünn seyn sollte, ein wenig braun geröstetes Mehl dazu thut. Auf diese Art gekochte Speisen werden viel mürber und weicher, als welche man auf gewöhnliche Art weich kochen läßt.

Carbonade (Karbonad), Côtelettes (Cotelett's) heißt das auf dem Rost oder in zerlassener Butter gebratene saftige Fleisch, mehrentheils von Rippen — die Rippen werden einzeln geschnitten, am Ende des Knochens oder Beins lang abgeschabt, dünn geklopft, mit zuvor mit Salz, Pfeffer oder Ingwer und fein gehackter Petersilie vermengten Semmel- oder Weckbrosamen (Krumen) bestreut, in zerlassener Butter umgekehrt, und auf dem Rost saftig gebraten, oder in ein breites Geschirr in zerlassene Butter gelegt, und langsam gebraten.

Casserole oder **Kastrol** ist eine kupferne oder messingene Pfanne oder Topf ohne Füße, worin Butter-Saucen, Ragouts u. s. w. zubereitet werden. Nur darf man keine Butter oder kein Schmalz darin heiß machen, auch kein Mehl darin braun rösten, weil sonst die Verzinnung abschmelzt. Noch viel weniger darf man etwas kalt darin werden lassen. Die Speise bekommt dadurch einen unangenehmen Geschmack, und ist höchst ungesund.

In großen Küchen ist dieses Geschirr sehr bequem, weil Alles schnell darin kocht; man hat auch meist passende Deckel darauf.

Coulis (Kulli) ist eine durchgeseihte Kraftbrühe von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, Gartenfrüchten, wie auch Wurzeln und dergleichen.

Dämpfen heißt: die Speise in einer Kastrol oder einem andern fest zugedeckten irdenen Geschirr über Kohlen oder in heiße Asche setzen, damit die ausdünstenden Tropfen wieder abfallen, und sich wieder in die Speise miteinkochen. Je langsamer die Speisen auf diese Art gedämpft werden, desto besser schmecken sie. — Die eisernen Deckel geben den Speisen gerne einen übeln Geschmack, und taugen nur für den Fall, wo Kohlen oder heiße Asche darauf kommen, damit es kein Wasser zieht.

Dreſſiren heißt, Geflügel vermittelſt hölzerner Spießchen oder einer dazu gehörigen Nadel, womit man Bindfaden durchziehen kann, auf eine hübſch in die Augen fallende Art aufzwecken.

Bey jungen Hühnern wird das Bruſtbein ausgebrochen, und bey Kapaunen die Bruſt mit einem breiten Holz eingeklopft, damit aber die Haut nicht aufſpringt, legt man ein leinenes Tuch darauf. Einem welſchen Hahn oder einer welſchen Henne wird gleich nach dem Stechen mit einem Holz die Bruſt eingeſchlagen, derſelbe hierauf ſogleich warm gerupft, und Hals und Kopf in ſiedendem Waſſer gebrüht. — Um dem Geflügel ein beſſeres Anſehen zu geben, wird, ſtatt daß gewöhnlich ein Einſchnitt in der Mitte herunter gemacht wird, daſſelbe hart am Schlegel angeſchnitten. Wenn nun das Geflügel dreſſirt oder aufgezweckt iſt, ſieht man keine Oeffnung, und es nimmt ſich viel beſſer auf der Tafel aus. Man thut dieß vorzüglich bey welſchen Hahnen und anderem koſtbarem Geflügel.

Fricaſſiren heißt: Fleiſch, junge Hühner, Tauben, Kapaunen, Fiſche in zerlaſſener Butter hellgelb anlaufen laſſen, alsdann thut man Fleiſchbrühe, Salz, Gewürznelken, Zwiebeln, 1 bis 2 Lorbeerblätter, Zitrone, Muskatblüthe, oder ſtatt des Gewürzes gute feine Kräuter dazu, und läßt es zuſammen kochen. Wenn das Fleiſchwerk fertig iſt, wird dieſe Brühe durchgetrieben, mit Eygelb abgezogen, und ſäumig oder dicklicht unter beſtändigem Rühren gemacht.

Garniren oder **Garnirung** heißt: wenn das Zubereitete in der Küche angerichtet iſt, die Speiſe oder den Rand der Schüſſel mit etwas auf eine zierliche Art belegen, z. B. mit Zitronenſcheiben oder klein geſchnittenen Zitronenſchalen, grüner oder gebackener Peterſilie, grünen Lorbeerblättern, Blumwerk; bey Kuchen und Torten aber mit Streuzucker (Draſchee), allerley Arten Bögen, trocknen Früchten, Deviſen, Piſtazien, gefärbten Mandeln, den ſogenannten Mandelipänen u. ſ. w.

Grillirt heißen auf dem Roſt ſaftig gebratene Ueberbleibſel von welſchen Hühnern, Gänſen, Kapaunen, Kalbs-, Schweins-, oder Hammelsbraten u. ſ. w. oder friſch zubereitete Dinge. Die Stückchen von gebratenem Fleiſch werden mit Salz, Pfeffer, Jngwer beſtreut,

mit zerlassener Butter besprengt, und saftig gebraten. Das rohe Fleisch dagegen, es mögen Rippen oder von dem Schlegel (Keule) seyn, klopft man mürbe, streut die Stückchen, wenn sie zuvor in zerlassener Butter umgekehrt worden sind, mit untereinander gemischtem Semmel-Mehl, Salz und Pfeffer, und bratet sie dann auf dem Roste langsam.

Jus ist entweder eine Brühe überhaupt, oder insbesondere die Quintessenz, die aus gedämpftem Rindfleisch, Hühnern u. s. w. bereitet wird.

Koch werden Fastenspeisen genannt, die ehemals in irdenen (mit Kupferdeckeln) bedeckten Töpfen auf glühender Asche und oben aufgelegten Kohlen gebacken wurden. Jetzt bedient man sich der Tortenpfannen oder blecherner runder, oder sonst faconirter Formen dazu, die man in Back- oder Bratöfen setzt. Auch eines guten Porzellans darf man sich in den Oefen oder in der Tortenpfanne dazu bedienen, nur das weiße Fajence taugt nichts. Ehe jedoch das Porzellan-Geschirr in die Tortenpfanne gesetzt wird, thut man etwas Salz unten hin.

Krumen oder **Brosamen** ist gleichbedeutend.

Marmelade ist eine von allerhand Baumfrüchten mit Zucker, Gewürz, Zitronenschalen, nebst Saft, etwas Wein oder Wasser dick eingekochte Masse, welche durchgetrieben wird, und so dick wie ein Kindsbrey seyn muß.

Passiren heißt eine Sauce oder Brühe durchtreiben, es sey durch ein Sieb oder einen Seiher.

Querl oder **Spriegel** ist ein langes, ziemlich dünn von Holz geschnitztes, unten mit länglichten Zapfen versehenes Werkzeug, womit man Saucen, Rahm u. s. w. querlt oder spriegelt, und fließende Sachen untereinander mischt.

Tiegel, Fußtippen, Stollkachel ist ein irdenes Geschirr mit 3 Füßen, worin man Gemüse, Ragouts, Cotelettes (Rippen), gedämpftes Fleisch, Fische u. s. w. zubereiten, und das man statt der Kastrol gebrauchen kann.

Digitized by Google

Speisezettel
für 4 Personen.

1) Grüne Nudelnsuppe.
2) Ochsenfleisch mit 2 Beylagen.
3) Sommerkohl mit Hammels-Rippen oder Cotelettes.
4) Gerührte Pastete von Brieslein (Kalbsmilchen).
5) Eine Ente gebraten, oder 2 junge Hühner nebst Salat.
6) Eine aufgezogene Mehlspeise.

Zum Desert (Nachtisch).

Etwas Gebackenes in die Mitte.
4 kleine Teller, welche in Butter, Käse und Obst bestehen können.

Speisezettel
für 8 Personen.

Erste Tracht.

1) Suppe von Kalbshirn.
2) Ochsenfleisch mit 3 kalten Zulagen, zur 4ten eine Sauce.
3) Ein Spinat-Boudin (Pudding) mit kleinen Würstchen garnirt.
Hier wird die Suppe ausgehoben, und
4) Eine Pastete von Buttertaig, mit Hühnern gefüllt, eingesetzt.

Digitized by Google

Zweyte Tracht.

5) Kleine Dampfnudeln mit Eyerschaum.
6) Roulets von Kalbfleisch in Sardellen-Sauce.
7) Gebratene Gans.
8) Ein Wildbraten.

4 kleine Teller:
2 Salate.
1 Compote.
Sauciere (Soßiär) mit Kappern-Sauce.

Zum Nachtisch.

Eine große Backerey in die Mitte.
6 Teller mit Obst, Konfekt, Käse, Butter, Kastanien, wie es die Jahrszeit gibt.

Speisezettel

für 12 Personen.

Erste Tracht.

1) 2 Terrainen (Porzellan-Suppenschüsseln) mit Suppe, die eine à la Jacobin (a la Schakobin), die andere von Reis mit Wein oder Bouillon (guter Fleischbrühe) gekocht.
2) ein Stück Ochsenfleisch mit 6 kleinen Tellern oder Beylagen zum Ochsenfleisch.
3) Gefüllte Ochsenzunge mit kalter Sauce.
4) Englischer Kambut.
5) Grissette mit Sauce.

Die Terrainen werden ausgehoben, und die 2 letzten Platten dagegen eingesetzt.

Digitized by Google

Zweyte Tracht.

6) Bayrisch- oder Sauerkraut mit Schweinsrippen (Cotelettes).
7) Gefüllte Sellerie mit gebackenen Briesslein oder Kalbsmilchen.
8) Gefüllte Kalbsleber mit Zitronen.
9) Kartoffel-Pastete mit Häringen.
10) Welscher Hahn oder welsche Henne gebraten.
11) Gespickter Rehschlegel.

6 kleine Teller:

2 Salate.
2 Cremes.
2 Compotes.

Zum Nachtisch.

2 große Backereyen,
auf jede Seite 6 kleine Teller.

Ist die Tafel breit, so werden noch 6 Teller zu den andern 6 bey der zweyten Tracht eingesetzt. Sie können bestehen in kalten Würstchen, dürren Zungen, kleinen Pasteten, gefüllten Morcheln, gekochten Champignons, gespickten Bügeln von Kitzlen (jungen Gaisen) oder Hasen, kleinen Hühnern oder Briesleinwürstchen, kleiner Frikassee, grünen Erbsen, feinen Bohnen mit süßem Rahm, Becherpastetlein, Cotelettes in Flor, feinen Haschees.

Bey dem, was zum Rindfleisch aufgesetzt wird, richtet man sich nach der Jahrszeit, es sind kalte und warme Saucen, wie auch Essigfrüchte angezeigt.

Digitized by Google

Speisezettel

für 18 bis 20 Personen.

Erste Tracht.

1) 2 Suppenschüsseln:
   a) eine mit Erdäpfel.
   b) eine von gekochtem Weißfisch.
2) Brezl à la Moda.
3) Eine große Rindsle oder ein Stück Rindfleisch.
4) Braten oder Vögln von Hasen in Speck oder Rahm-Sauce.
5) Eine gemischte gefüllte Kleischspeise. S. 145.
6) Blauck Kraut.
7) Gemüst mit Rahm oder Fleischbrühe gekocht.
   Die Suppenschüsseln werden ausgehoben, und eine halbe Pasteten und ein ganzer Schüsseln oder Schweinskopf dagegen eingesetzt.
   8 kleine Teller:
   4 warme.
   4 kalte.
   2 Soßen (Schüsseln).

Zweite Tracht.

1) Zwey große Braten in die Mitte:
   a) Ein welscher Hahn oder Auerhahn.
   b) Ein wilder Spanferkel gefüllt.
2) Zwey kleiner Braten:
   Fasanen und Enten, oder
   Hasen und junge Hühner.
3) Eine Torte von Mandlen.
4) Eine Torte von Teig mit Confituren gefüllt.
   8 kleine Teller:
   2 Cremes.
   2 Gallerte.
   2 Compots.
   2 Gebackenes.

Zum Dessert werden lauter Teller eingesetzt, in der Mitte zwey oder drey Schalen (Coriers).

Speisezettel von Fastenspeisen

für 12 Personen.

Erste Tracht.

1) Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.
2) Fischsuppe mit gerbstetem Brod.
3) ein ganzer Karpfe blau gesotten mit Essig und Oehl.
4) Ein Stück Rheinsalme mit gelber Sauce.
5) Schweitzer Mehlspeise.
6) Pastete mit Forellen.

2 runde
2 ovale Platten.

Die Suppen ausgehoben,
und die 2 letzten Speisen eingesetzt;
auf jede Seite noch 3 Teller.

1) eins mit gerührten Eyern.
2) Ragout von Eyern.
3) gebackene Grundeln.
4) gebackene Froschschenkel.
5) Frikassee von Aal.
6) Stockfisch mit süßem Rahm.

Zweyte Tracht.

1) Gebratener Aal mit Zitronen.
2) Stück Hausen im Ofen zubereitet.
3) Platte mit gesottenen Krebsen.
4) Boudin (Pudding) mit Aepfeln.
5) 2 Platten Creme, eine von Kaffee, eine von Zitronen.

2 ovale Platten in die Mitte,
4 runde, 2 oben, 2 unten gesetzt.

6 Teller:

1) Gefüllte Eyer.
2) Frische Häringe.
3) Verlorne Eyer in weißer Sauce.
4) Schnecken mit Essig und Oehl.
5) Hummers (Seekrebse) mit Spargelköpfen.
6) Gezupfter Hecht.

Digitized by Google

Speisezettel

zu einem Mittag-Essen nach neuer Aufstellungs-Art.

Für 12 bis 16 Personen.

1.

Suppe von grünen Erbsen mit gebackenem Kalbshirn.
Kleine Pastetchen von Hefentaig.
Rindfleisch à la mode (a la Mod) mit Rahm-Sauce.
Grüne Bohnen mit Hammels-Rippen.
Blumenkohl (Karviol) mit Brieslein (Kalbsmilchen).
Junge Hühner mit Chalotten-Zwiebel-Sauce.
Fricandeau (Frikando) von Kalbfleisch mit Morcheln-Sauce.
Farcirte Ochsengaumen mit Sardellen-Sauce.
Forellen, blau.

1 welscher Hahn gespickt.
1 Rehziemer.
1 Nierenbraten mit einer Kruste.
} Braten.

Compote von Kirschen.
Schnee von Vanille.
Zitronen-Torte.
Johannisbeer-Kuchen.

Salate; 4 Teller zum Rindfleisch, 4 Teller mit Obst, 6 Teller mit Confekt.

2.

Suppe à la Génoise (auf genuesische Art) mit Feld-Hühnern.
Frische Austern mit Zitronen.
Kleine Pastetchen auf französische Art.
Schlachtbraten mit Kappern-Sauce.
Spinat mit gebackenen Eyern und gesalzener Ochsen-Zunge.
Gefülltes Weißbrod mit Butter-Sauce.
Kapaun mit Trüffel-Sauce.
Fricassee von Brieslein (Kalbsmilchen) mit kleinen Klößen.
Wilde Enten mit Oliven-Sauce.
Karpfen en Matelote (an Matlot).

Digitized by Google

Junge Hühner, gefüllt.
Fasanen.
Spanferkel.
Hirschziemer.
} Braten.

Dampfnudeln mit Eyermilch.
Compote von Pomeranzen.
Brod-Torte.
Biscuit-Torte.

2 Salate; 4 Teller zum Rindfleisch, 4 Teller mit Obst, 6 Teller mit Confekt.

3.

Suppe mit Kalbshirn.
Geräucherter Lachs mit Butter.
Rindfleisch mit Kartoffeln.
Spargeln mit Butter-Sauce.
Gelbe Rüben mit Rahm oder Kalbs-Coteletts.
Junge Ente mit Stachelbeer-Sauce.
Kälbs-Zungen in Petersilien-Sauce.
Roth-Wildbret mit Sardellen-Sauce.
Aal, gebraten, mit Zitronen.

Kapaun.
Reh-Schlegel (Keule).
Kalbs-Schlegel, gespickt.
} Braten.

Reis-Klöse mit Kirschen-Sauce.
Creme mit Karmel.
Zimmet-Torte.
Mandel-Küchlein.

2 Salate; 4 Teller zum Rindfleisch, 4 Teller mit Obst, 6 Teller mit Confekt.

4.

Borsch-Suppe à la Polonaise.
Kleine Pastetchen von Kartoffeln.
Gespickte Gans mit Butter.
Englischer Braten mit Sauce von [illegible]immern.
Grüne Erbsen mit gebackenen Hü[illegible]
Kartoffeln à la Crême mit Brat[illegible]
Welscher Hahn mit englischer Sauce.
Grenade von Kalbs-Brieslein mit Ragout.

Digitized by Google

Frikassee von Wachteln.
Junge Hühner-Pastete.
See-Krebse (Hummers).
Rhein-Salme, blau mit Sulz.

Feldhühner.
Junge Hasen.
Junge Gans.
Kalbsbrust farcirt (gefüllt).
} Braten.

Gelee mit Rum.
Chocolade-Torte.
Aepfel-Torte.

2 Salate; 4 Teller zum Rindfleisch; 4 Teller mit Obst; 4 Teller mit Confekt.

Speisezettel zu Nacht-Essen.

1.

Gersten-Suppe.
Weiche Eyer.
Geschnittene Spargeln mit Omelett's (Pfannkuchen).
Kalbs-Brieslein (Kalbsmilchen) mit Butter-Sauce.
Ragout von Geflügel.
Gebackene Karpfen.
Kalbs- und Wildbraten.
Compote und Creme.
Backerey.
Salat.
Nachtisch.

2.

Chocolade-Suppe.
Gemüse.
Kalbskopf in brauner Sauce.
Frikassee von Hühnern.
Haschee von Kalbsbraten mit verlornen Eyern.
Forellen, blau [illegible] holländischer Sauce.
Kapaun- und [illegible]braten.
Creme und [illegible]
Backerey.
Salat.
Nachtisch.

Register.

	Seite
Mal abzuhreiben	554
auf verschiedene Art zu machen	240
zu mancherley (an	
Mandeln)	243
mit Rosmarin-Essenz	244
mit weißer Essenz	243
Abend-Suppe	5
Aepfel mit Creme	180
mit Schwarzbrod	181
mit Zuker	182
auf andere Art	182
im Ofen	181
auf polnische Art	183, 184
auf sächsische Art	182
Compot davon	186
geriebne Schüppel	182
geschmorte	181
gesulzte	466
noch eine Art alle	
Zwischenplatte	181
Speiskügel	182
Aepfel-Creme	503
Aepfel-Schnee	404, 405
Aepfel-Kuchen	445
ohne Butterteig	446
gebratner	446
mit Mein	447
Aepfelschleim (Kleine)	
466	
Aepfelmus 166, 167,	171
Aepfelschnitten	819
Aepfelschnitten (gebackene)	483
Aepfelsuppen	286
Aepfelsuppe	3
Aepfeltorte	441
Anbang	504
Anofkraut	468
Anisfuchskuchen	490, 491
Anisschlarzipan	401
Anton C. Erdbirsen	
Anweisung, ganz	
kleinschrotige zu machen	1
Aprikosen auf sächsische Art	186
Aprikosen-Torte auf sächsische Art.	432
Arme Ritter	861
Aufgeschossener Reis in Butter	197
Aufgeschossene von Pfirsichen	198
Aufgesotten von Mandeln	196
von Wecken und Mandeln	196
von Nudeln	130
Auszug von übrigen Butter	199
von Brod	194
von Schnitzeln	192
von Zwiebeln	193
von Zwetschgen	198

	Seite
Auflauf von frischen Johannisbeeren	198
von Kalbsniern	194
von Kartoffeln mit Aepfeln	194
von Kastanien	195
von Vanille	199
von Weichseln	199
von Zimmet	200
von Zitronen	201
Augsburger-Würste	379
Austern (falsche)	275
Backmeister-Creme	394
Backwerk, ein gutes	563
Barben in Zitronen-Sauce	242
andere Art in Kappern-Sauce mit Oehl	243
Basler-Lebkuchen	492
Bechemelle	557
Beef-Steacks (Beefs-Stecks englische)	41
Beylagen s. Zulagen	
Bier (englisches) als Schaum	544
Bierhefen-Torte	442
Birnen von Reis	484
Birnen-Salat	414
Biskoten (gelbe)	493
Biscuit (genuesisches	493
Savoyard	443
in Schmalz gebackenes	480
von Vanille	443
Biscuits (Berner)	492
(Butter-)	
Kruste	492
gelbe	493
von Mandeln	507
Biskuitkuchen von eingemachten Himbeeren	447
Biscuittorte mit bittern Mandeln, wovon ein halbes Pfund einen pfündigen Model füllt	442
Biscuitspäne, Anmerk.	585
Bisquit s. Biscuit	
Blanc Manger	387
mit Chocolade	387
von Pistazien	387
von Reis	388
Blanmansche s. Blanc-Manger	
Blanschiren (vom)	558
Blau- oder Winterkohl, gewöhnliche Art	82
(gedämpfter)	82
Sprossen davon	83
Blison von einem Hasen	222
Böfferadt-Sauce	339
Böhmisches Brod	490. 494
Börsching zu kochen	244
auf dem Rost	244
Bohnen frikassirte	74
grüne auf gewöhnliche Art	73
auf englische Art	75
(junge) mit Rahm	74
Bohnensuppe	6
Bonbons	494
Borsch-Suppe à la Polonaise (auf Polnische Art)	7
Boudin (ganz gewöhnlicher)	107
(Englischer) gebackener	111
grüngebackener	111
gebackener von Hasen	112
gebackener von Pomeranzen	113
gebackener von Reis	113

Digitized by Google

	Seite
Bouden gebackene von	
reinen Kälben und Ka-	
ninchen	114
von dem Fett einer	
gebackenen Kindsle	106
von Kälbern	108
von Kälbsfüßen	106
von Kälbsfüßen mit	
Reis	107
von Kälbsfüßen mit	
Reis in Eyer zu backen	108
von gemeinem Reis	108
von Zwiebeln	109
gebackenen von Fleisch-	
gen	110
von Kälbsbrieslein	
und Ruten	102
von Kälbsbrieslein	
(Englisher) von	105
Kalbsfüßen	106
Bouillon (braune)	
(Kurz und saftgetrank)	
auf Fleischspeisen	559
Bouillon-Burgen mit	
Kartoffelkloßen	6
Brein	389—390
(Englischer)	389
Brattwurstbrühe in brauner	
Sauce	375
(gebackene)	360
von Schweinefleisch	362
von Wildpret	363
Braune Suppe mit	
Semmelmus (Einsturm)	
von Sprischmarm	80
von Fischen zur Fa-	
sten	82
Braunschweiger-	
Wurst	865
Brennstrauben auf	
Italienische Art	165
Brezeln, (Kannabaker)	472
Brey (Abtreygaerey)	
von Bier	157
Englischer	157

	Seite
Brey von Kartoffeln	158
von Reis auf beyer-	
ley Art	158
Brieslein (gebackene)	
auf Suppen	59
Kälbs davon	102
Brod (Schwedisches)	510
Brodsuppe	28
Brod-Suppe zum Rinds-	
fleisch	69
Brodspeise von Brun-	
nen	448
Brodtorte mit Butter	422
mit Mandeln	420
Brüh-Suppe	28
Brüh-Sauce Französische	143
Bubbert	363
Bubben	363
von Eyern	390
Buden Pudden.	390
Butter ausgesotten	555
Butterammelmus	80
Butter emmalsen	80
Butter (klare) Kunst.	14
Butterkrüsse (braune)	
auf Suppen	32
in braune Sauce	142
Butterkuchen gebacke-	
ner	453
Butterklabbeln	363
Butterstrauben	312
Butterwecken	315
Butterwurtz zu allen Fa-	
sten.	215

C	
Cap	
Capaun	
Carmelmus	
Carmelmus	
Carmelmus	
Champagnerbier	

	Seite
Chaud'eau (Schoko)	Chocolade in Wein
gebrühet	543
in Waſſer	544
Chocolade-Brod in	
Kapyrin	466
Chocolade Bäckchen	468
Chocolade-Sauce	559
Chocolade-Suppe	
ſolche	9
Chocolade-Torte mit	
Butter	483
Citronen in Zitronen	
Coſeren ſ. Hühern	
Compot von Aepfeln	
derſelben-Aepfeln	400
von Aeſchen mit	
Wein	406
von Johannisbeeren,	
Himbeeren und Brom-	
beeren	406
von Pfirſchen mit	
Zitronenſaft	406
v. ſchön Pflaumenarten	405
Conſect wie Hedelſaamen	562
Conſect-Torte	511
Conſituiren und Zu-	
bereitung	400—513
Conſomm (Conſommation)	
zu mailen	19
Conſomm-Suppe	10
Coteletten f. Rippen	
Coulis (braune)	
mit Wein	34
Creme von Spargeln	
(eine Backſormen	
(warme)	346
(die Erſte)	346
von gelben	346
gelbe zu Backen	347
von Kirſchen (ge-	
backen)	349

	Seite
Creme à la Jacobine	
(a la Chabelaine) mit	
Eyermilch	346
(Königs-Creme)	347
von Macronen mit	
Mandeln	349
von Pomeranzen	348
von Lauren	348
von Schokoladen mit	
Eidottern	348
von ſüßen Rahm	348
mit Karmel	349
von ſauren Rahm	349
von Zitronen	400
(türkiſche)	400
wyndle (wyndel)	400
mit Waſſer von Mum-	
bein	401
von Wein	401
von Zitronen zu Bro-	
den	402
gebackene mit Mace-	
ronen	403
Creme-Tunden	403
Cremes	344—403
Cremse von Kalbs-	
gekröſe	315
Crocket	562
Dampfnudeln beſon-	
dere Art	132
Dier ſ. Eyer	
Dingelsauſſe Suppe	10
Dingemachte mit	
Eſſig	552—554
Dingemachte Früchte	
	551—558
Endivien-Salat	614
Engliſcher Bier als	
Schaum	544
Engliſcher Braten	315
Engliſcher Pudding	
ſ. Pouding	

	Seite
Englischer Racks als Torte zu geben	424
Englischer Salat	415
Englische Sauce	340
Englische Torte	423
Ente (wilde) gedämpft	329
(junge) mit Weinbeeren (Rosinen) gefüllt	370
Erbsen (junge) einzumachen	538
gebackene	552
Erbsensuppe (weiße)	11
(grüne)	11
Erdbeer-Auflauf	191
Erdbeer-Kalte-Schale	413
Erdbeer-Kuchen	451
Erdbeer-Suppe	11
Erdbeer-Torte auf Sächsische Art, Anm.	435
Erdbirnen s. Kartoffeln	
Erklärung einiger in der Kochkunst gebräuchlichen Wörter und Redensarten	565 — 569
Esdragon-Sauce zum Rindfleisch	60
Eyer (gerührte) mit Sardellen	159
mit grünen Erbsen	159
(harte) mit süßem Rahm	275
mit saurem Rahm	276
roth zu machen	562
frikassirte	277
gefüllte mit Senf	277
farcirte oder gefüllte	278
gesetzte	159
verlorne mit Kukummern	280
verlorne mit Rahm	280
verlorne in weißer Sauce	279
weichgesottene	161
Eyer, Frikassee von geschnittenen Eyern	280
Ragout davon	281
Eyer-Auflauf	192
Eyerbrod (gebackenes)	162
Eyerbubbert	190
Eyerfladlein mit Brod	164
Eyergelb, was der Ausdruck heisse: mit Eyergelb abziehen, s. Anmerkung	32
Eyer-Gelee	406
Eyerhaber von Milchbrod	160
von saurer Milch	160
Eyerkäse in weißer oder brauner Fleischbrühe	13
Eyerkuchen (Sächsischer)	460
von gelben Rüben	461
Eyer-Punsch	547
Eyerrose	161
Eyerschaum	520
Eyersuppe (klare)	12
Farce (Fülle) zu Pasteten	216. 217
Farcepastete	237
Farcepasteten (kleine)	64
Faßnachtkuchen (gewöhnliche)	479
Fastenspeise à la Pierre au Ris	126
Feldhühner s. Rebhühner	
Fiets von Kalbfleisch	313
Fisch von Hefentaig	468
Fisch[illegible]	239 — 274
(von [illegible]orten) zu [illegible] gewöhnlich[illegible]	239
Fischblasen zu benutzen	562
Fischotter mit rothem Wein	244

Digitized by Google

Seite

Fischotter auf andere Art mit feinen Kräutern 245
Flädlein (aufgezogene) 163
von Eyern mit Brod 164
(gefüllte) mit Aepfeln 163
(gefüllte) mit Fleisch 164
mit Mandelfülle 165
mit Weinbeeren 166
Flamändische Suppe. Suppe (a la Flamande) 13
Fleck-Pastete 218
Fleisch von verschiedenen Thieren und Geflügel, wie lange es im Sommer und Winter aufbewahrt werden kann 552
(gehacktes) in ein Netz gefüllt 281. 282
Fleischbrühe (gute) zu machen 1
(braune) 1
Fleischfarce zu verfertigen 30
Fleischkuchen in ein Kalbsnetz gefüllt 173
Flockküchlein 469
Flottschaum 410
Forellen gewöhnlich zu kochen 246
in Butter-Sauce 246
farcirt oder gefüllt 247
mit Kräutern 248
mit rothem Wein 248
Französische Kuchen (kleine) 502
Sauce 340
Schwein[illegible] 364
Torte 424
Fricandeau ([illegible]ando)
von Roth-Wildbret 335
Fricassee von Kalbsbrieslein 310

Seite

Fricasse von Wachteln 333
von Schweinsohren 323
Früchte (eingemachte) 531 — 538
Fülle zu Pasteten 216. 217
Gänse (junge) auf Englische Art 370
Gans a la Dobe, warm und kalt zu geben 282
Gansleber in saurer Sauce 309
Gateau (Gato) 152
oder gefüllter Hefenkuchen 469
von Käse mit Schinken 470
Gefrornes 531 — 538
von Aprikosen 533
von Pfirsichen 533
von bittern Makronen 532
von Punsch 532
von Rahm und Maraskon 531
von Vanille 533
von Zitronen 532
Gelbe Rüben s. Rüben
Gelberüben-Kaffee 549
Gelee von Aepfeln 404
mit Aepfeln 405
von Eyern 406
mit Rum oder Arak 407
(weiße) 409
Gelee zu färben blau, grün und roth 410
Gemüse 173 — 215
von Brieslein 2
mit und ohne Krebse 155
von Kochsalat 79
wie grüne und andere zuzusetzen sind 555
Genueser-Suppe 14
Gerste (gewöhnliche) 11
in der Milch 139

Digitized by Google

	Seite
Gerstengrütze	16
Gerstenschleim auf Englische Art	15
Gesälz von Birnen oder Latwerge	537
von Zwetschgen	557
Getränk (nahrhaftes) für die Brust)	550
Getränke	543 — 551
Glocken-Torte	425
Glühwein	548
Goldschnitten	127
Grenade von Brieslein	312
von Reis	137
Gries-Klöße	122
Grieskuchen in Hägen-Sauce	174
Griesmehlkuchen	449
Griestörtlein	214
Grisette	220
von Kalbsgekröse	314
Grundbirn s. Kartoffeln	
Grundeln (gebackene)	486
Gugelhopfen (kleine gerührte)	470
Gurken s. Kukummern	
Habergrütze	16
Hachtspasteten (kleine)	66
Hammelfleisch auf türkische Art	287
Hammelsbrust mit Petersilien-Sauce	287
mit frischen Kukummern	381
Hammels-Carbonade	356
Hammelsnieren (saure)	385
Hammelsrippen mit Sauce Robert	284
Hammels-Roulade	284
Hammelsrücken als Rehziemer	371
Hammelsschale gewöhnlich gedämpft	371
Hammelsschlegel als Rehschlegel	372
Hammelswürste	365
Handkäse (kleine)	557
Hangbutten s. Hägen.	
Haschee von Kalbsbraten	302
Haselhühner zu dämpfen	330
Hase (farcirter)	535
Hasen-Boudin	112
Hasen-Suppe	17
Hausen frisch abgesotten	250
abzusieden, um ihn kalt zu versenden	250
(ein Stück) im Backofen	251
Häringe (aufgerollte)	249
zu backen	249
auf dem Rost	250
Häringsbutter	342
Häringspastete mit Kartoffeln	221
Härings-Salat	416. 417 418
Härings-Sauce zu Fischen oder saurem Braten	341
Hägen einzumachen	533
Hägenmark-Kuchen	454
Häuptchen-Salat	416
Hecht gebratener	252
auf [illegible] gebraten	252
Frik[illegible]on	253
gezup[illegible] Petersilie	253
gezupfter mit Sardellen	254

	Seite
Hecht im Ofen zu backen	254
auf Polnische Art	255
mit Englischer Sauce	256
Hefenbackerey	465 — 478
Hefen-Kolatschen	471
Hefenkuchen (gefüllter)	469
Hefentorte mit Mirabellen oder Reneglo-ten	426
Himbeeren (Kalte Schale davon)	413
Hippen (Wiener)	498
Hirnküchlein	215
Hirschbrust (gefüllte)	373
Hirschhörnlein (gebackene)	480
Hirschohren (frikassirte)	334
Hirschwildbret gedämpft in Sardellen-Sauce	334
	335
Hirschziemer zu dämpfen	372
Hobelspäne in Schmalz gebacken	487
Hohlhippen	496
mit Mandeln	498
von Quitten	499
von Zimmet	499
Holderbeeren als Abendspeise	189
Holländische Sauce	342
Hühner (alte) oder Kapaunen in weißer Sauce	288
mit Häring gespickt, Anm.	375
(junge) in [illegible]	289
— in grüner Sauce	290
— in schwarzer Sauce	290
(farcirte oder gefüllte)	290
(gestopfte junge)	291
Hühner (junge) in süßer Rahm-Sauce	292
in saurer Rahmsauce	229
(geschmoorte) oder Kapaunen	295
(junge) mit Häring gespickt	374
auf Englische Art	374
gefüllte auf franzöſische Art	374
auf Italienische Art in Oehl gebacken	375
(gebratene mit Stachelbeeren)	375
im Netz gebratene	376
in einer Kachel zu braten	376
Hühner-Pastete	223. 224
Hühner-Suppe	18
mit Hirnschnitten	18
Hummers oder Seekrebse	256
zu kochen	257
mit Spargeln	257
Jettinger-Rüben	551
Immenkörbchen	128
Johannisbeeren in Essig einzumachen	539
zu überzuckern	534
Auflauf von frischen	193
	198
Kalte Schale davon	413
Johannisbeerkuchen	450
Johannisbeersaft	534
Getränk davon	545
Johannisbeer-Sauce zum Rindfleisch	61
Johannisbeer-Torte	426
Italienische Torte	426
Junge Hühner s. Hühner	
Jus zu machen	338
zu Ragouts	338

Digitized by Google

	Seite
Kaffee, Bemerkungen vor gen des mit gebrann Bohnen vermischten	300
Kaffeebrod (neue Art)	300
Kaffernau	168
Kacks (Englischer) als Torte zu geben	431
Kälberbrüstgen gebacken	141
Kälberbrüst gebratenes auf Flamändische Art	82
gespickter Nierabraten	103
Nierbraten auf Engliſche Art	103
mit einer Kraft- und feinpikirten Sauce	182
in Papieren	198. 199
weißer Ragout	201
gebratener	202
gebraten	202
mit einer Creme gespickter	202
mit Speck und Zibemien	204
Mouleis braten	204
Moulets braten am Spieß	206
à la daube (a la Daub)	206. 208
Filets braten	207
Salat davon	416
Kalbs-Beiesteln, Frikaſſée davon	210
in Butter-Sauce	211
gespickte	212
Ehemalige davon	213
Kalbs-Euter (gebackenes)	353
Kalbsfüße auf Gemüſe zu legen	213
mit Reißen	214
in brauner Sauce	216

	Seite
Kalbsgekröſe (geſchmälzertes)	214
Teppich davon	215
Geriebte davon	214
Kalbsherzen, Ragout davon	210
Kalbsleber, gekochtes mit Brod	296
gebratenes	297
in brauner Sauce	297
Kalbsleber-Paſtete	297
Kalbsleber-Suppe mit Chous (Schou)	80
Kalbsfüß gebackener	361
in Eyer gebraten	362
in saurer Brühe	363
in brauner Sauce	364
auf hollandiſche Art	364
Kalbsleber (gebackene)	297. 348
auf gemeine Art	297
in Carotten-Sauce	302
gefüllte	349
Kalbsleber (gefüllte)	353
Kalbsmilchen f. Kalbsbrieslein.	
Kalbsnieren, f. Nieren.	
Kalbsohren ja backen	353
(farcirte)	354
Kalbsrippen in Paſten	199
(gebratene)	200
Kalbsſchlegel (gebackener)	317
im Ragout auf Italiäniſche Art	317
Kalbsſchlegel gebraten	318
Kalbsmuskeln in Paſteten	318
Kalbsmuskeln in Paſteten	319
Kalbsmuskeln mit Pomeranzen-Sauce	319

	Seite
Kalbszungen mit Ru-	
ſinen-Sauce	465
Kalbs-Zunge in Schale	466
Kambut (Gänſeleber)	555
Kaninchen-Pfeffer	522
Kapaunen (geſtopfte	
Hr.)	495
in weiſſer Sauce	496
Karpfe gebacken	287
mit Burgunderwein	288
geſotten	288
zu braten	289
auf jüdiſche Manier	289
ſauerer	289
kalt zum Salaten	290
Karpfen-paſtete, (kleine)	123
Kartoffelbrein	142
Kartoffeln (auf Ita-	
liäniſche Art	
à la Creme (à la Grem)	76
mit ſauerm Rahm	77
mit ſüſſem Rahm	77
(gebampfte)	77
(gebraten)	77
(ſchlecht)	76, 213
Kartoffel-Auflauf mit	
Aepfeln	78
Kartoffel-Brey	78
Kartoffel-Knopf (geſot-	
tener)	95
(gebackener)	96
Kartoffel-Paſtete	118
Kartoffel-Puffetchen	96
Kartoffel-Salat	419
(Anderſtens in	
Sardellen-Brühe	
mit Eſſig)	77
Kavioli (gebackene auf	
Suppen und gemeine	506
Kavioli-Salat	419
Kälbe (rohe Brüſte) zu	
machen	504

	Seite
Kälbskumpen (gebne) zu	
machen	211
Kälbsnieren	134, 135
Kälbspaſtete (kleine)	39, 68
Kälbsnem Ruffauf	108
Kälbsnem Torte	168
Kohl f. Kohle.	
Kohlenpaſtete	229
Kohlſuppe	31
Kirchbeſchlüſſe	117, 118
Kirchbeſchlüſſen	118
Kirchbeſchlüſſen	186
Kirchen-Paſſa-Pa-	
chen	355
Kirchenmaus (kalter)	
mit Kahm	343
Kirchen-Kalte-Scha-	
le	432, 433
Kirchenſpeiſe (gemeine)	
wie ſie darin als	
Gemüſe, und ſalt als	
Kuchen gemacht wer-	
den kann	162
(feiner)	163
Kirchenbrod	206
Klöße	
zu Suppen	33—35
(gebackene)	97
mit Butterwecke	115
braune Klöße	34
von Kalbs-Gekröſen zu	
machen	211
Butterklöße in Fiſ-	
chen-Sauce	116
(weiſſe) von Fiſchen	
auf Suppen	89
(Frankfurter)	117
von Gerſtenmehl	122
auf Suppen	33
(gebne) auf Suppen	34
von Kälb	97
von Kalbfleiſch auf	
Suppen	36

	Seite
Klöße von Kalbshirn auf Suppen	36
von Kartoffeln mit Ochsenzunge und gebackenem Brod	37
von dürren Kirschen	117
von frischen Kirschen	118
von Krebsen	119
(rothe) von Krebsen auf Suppen	39
von Mandeln auf Suppen	37
von Mark mit Geflügel	38
von Milchbrod auf Suppen	38
(leichte) von Pistazien	119
von Quitten	120
(Schweitzer-)	121
Klopf-Fleisch	47
Klosterſuppe mit Wein	21
Knöpflein ſ. Klöße	
Knopf von Braun- oder Winterkohl	96
Koch von Aepfeln 204.	205
von Biscuits oder Biskoten	206
von Erdbeeren	207
von einem Hecht	207
von Himbeeren	207
von Karpfenrogen	208
von Kastanien	208
von Mirabellen	209
von Kalbs-Niern	210
(falscher Pistazien-)	210
von Quitten 207.	211
von Rahm	212
von Zitronen	212
Kochregeln (einige) 551 —	554
Kochsalat (Gemüse davon)	79
Kofern	501
ohne Mandeln	501
Kohlraben (gedämpfte) mit Hammelsbrust	86
Kolatschen von Hefen	471
Nürnberger	472
Wiener	525
Königs-Creme	397
Krafttorte mit Pomeranzen	429
Krametsvögel mit Weintrauben	330
mit saurem Rahm	334
Krapfen (kleine) auf Englische Art	502
(Marseiller) 512.	514
(mürbe) von Mark	514
(Tyroler)	475
Krautsalat im Winter aufzubehalten	542
Krebsbubbert	189
Krebsklöße	119
Krebskuchen	455
Krebsnest	101
Krebstorte	429
Krebswürste	124
Kuchen 173 — 180, 444 — 465	
von Fleisch in ein Netz gefüllt	173
von Gries in Hägen-Sauce	174
von Kalbsleber	175
von Kalbs-Niern in Butter-Sauce	176
von Nudeln 134.	136
von [illegible] mit Häring	176
von Reis mit Aepfeln	177
mit kleinen Rosinen	178
von Sago	179
von Salmen	179
von Weinbeeren	180

Digitized by Google

	Seite
Kuchen von Aepfeln	445 447
(Biscuit=) von eingemachten Himbeeren	447
(gekräuselter) von Butter	448
von Erdbeeren	451
fremder	467
(gebrennter)	518
von Griesmehl	449
(gespickter)	449
Johannisbeerkuchen	450
von Kirschen	451 — 453
Leipziger	454
(Magdalenen=)	454
von Hägenmark	454
von Krebsen	455
von Mandeln	455 — 458
von Ochsenmark	458
von Quitten	459
von Sago	460
von Eyern	460. 461
von Speck	461
Topfkuchen	462
von Weinbeeren in Schmalz gebacken	462
(gerührte) von Weichseln	463
von Zitronen	463
von Zwetschgen	464
Küchlein von kaltem Braten	356
(franzöſiſche)	502
von Kalbsmilchen (Brieslein)	175
von Hirn	215
(Portugieſiſche)	473
(gebackene) von Semmelmehl oder Milchbrod	357
Kukummern (geſchnittene) einzumachen	88
(gebackene)	88
Kukummern mit Rahm	87
Kukummern=Salat	419
Sauce	343
Kuli ſ. Coulis	
Kürbisboudin	106
Kürbis mit Milch gekocht	88
Kuttelfleck=Paſtete	230
Lachs in einer Sauce	262
auf dem Roſt gebraten	262
zu räuchern	262
Lammfleiſch mit Sauerampfer	283
grillirtes mit Stachelbeeren	285
Lammsköpfe	286
Lapperdan mit brauner Butter	263
auf flamändiſche Art	264
in weißer Sauce	264
Latwerge ſ. Geſälz	
Leberkuchen	175
Leberpaſteten (kleine)	71
Leberwürſte zum Räuchern und zum Warmeſſen	366
Lebkuchen (Basler)	492
ganz geringe braune	503
von Mandeln	510
Leipziger Kuchen	454
Lendenbraten ſ. Schlachtbraten.	
Limonade	545
Linquadale (Fiſch) im Oehl oder Butter auf dem Roſt	264
Linſenſuppe (gewöhnliche)	22
Löffelküchlein	480
Macaroni=Paſtete	231, 232

Digitized by Google

Seite

Magdalenen-Kuchen 454
Magenconfekt 503
Makronen 503. 504
Makronen-Creme mit Mandeln 397
Mandel-Biscuits 507
Mandel-Blättchen 504 505
Mandelbögen 505. 506
Mandelbretzeln 512
Mandelgebackenes 507. 508
Mandelhäuflein 508
Mandelhippen 497
gefüllte 497
Mandelklöße auf Suppen 37
Mandelkörbe 510
Mandelkrapfen (gerbstete) 509
Mandelkuchen 456 — 458
Mandelküchlein 488. 489 509
(aufgelaufene) 485
Mandel-Lebkuchen 510
Mandel-Lebzelten 511
Mandelmilch 546
Mandeln à la Polonaise (a la Polonäs) 511
Mandeln (gebackene) 488
von Kartoffeln 488
Mandelringe 533
Mandelsaft 535
Mandelschnitten (gebackene) in Burgunder oder rothem Wein 127
Mandelspäne 564
Mandelsulz (weiße) 392
Mandeltorte in Buttertaig 430
Kropuant 430
Manger blanc s. blanc Manger

Seite

Markkrapfen (mürbe) 514
Marseiller-Krapfen 512. 514
Maultaschen (böhmische) mit Zwetschgen 97
grüne) 97
Mayenberg 515
Meerrettig-Sauce (kalte) 344
zum Rindfleisch 61
Mehl (braunes) vorräthig zu rösten 4
(weißes) 4
Mehlspeise (ausgestochene) 139
Berliner 139
von Kirschen 140
von Mandeln 142
von Ochsenmark 142
mit Schinken 143
(Schweitzer-) 144
von Stachelbeeren 140
(Wiener) 147
melée 147
von Zitronen 148
Melonen-Torte 431
Milchbrod (gebackenes) zu Suppen 32
Morcheln (gefüllte) 99
grillirt 90
in süßem Rahm 89
große Stock- oder Wassermorcheln zu dämpfen 90
Hachis [illegible]von 98
Morcheln-Sauce 344
Morsellen besondere Art 516
Mourons 516
Mundküchlein (wohlfeile) 486

Digitized by Goog

	Seite
Mus von Aepfeln	167
(durchgetriebenes) von Aepfeln	16
von Butter	167
(gebackenes) v. Kaffee	168
von Kartoffeln	168
von Nudeln	169
von Quitten	169
(aufgelaufenes)	196
von Reis	170
von gelben Rüben	170
von Semmeln und Aepfeln	171
Schneemus	171
von Speck	172
von Weißbrod	172. 173
von Zitronen	173
Netzwurst	367
Nierndbraten (gespickter)	379
auf englische Art	379
mit einer Kruste auf französische Art	380
Nierndkuchen in Buttersauce	176
Nudelkuchen gesalzener	134
süßer	236
Nudelmus	169
Nudeln (Butter=)	131
Aufgezogenes davon	130
Creme	131
eingelegte	133
gebackene	133
von Käse oder Klumpen	134. 135
Schupfnudeln	135
Nudelsuppe (grüne)	22
Nudeltorte	431
Nüllen (grüne) mit Zitronat	101
Nußmilch	546

	Seite
Oblaten=Confekt	517
Ochsenfleisch	40 — 60
(Hamburger) oder Pöckelfleisch	44
auf italienische Art	45
mit Reis	50
überzogenes	54
von seiner Zubereitung, wenn es kräftig werden soll	552
Ochsengaumen (farcirter)	317
Ochsenhirn mit Kartoffeln	318
Ochsenmarkkuchen	458
Ochsenzunge mit durchgetriebenen Aepfeln	56
gebackene gefüllte	57
gedörstete	58
in Kirschen=Sance	58
in Petersilien=Sauce	58
mit Rosinen=Sauce	59
mit Stachelbeeren	59
besonders zu räuchern	562
(Backwerk)	517
Oliven=Sauce zum Rindfleisch	61. 63
Omeletts (französische)	14
(gebrühte	357
(süßgefüllte)	358
mit Spinat	358
auf Karthäuser Art	359
Orangen s. Pomeranzen.	
Orgeat d'amandes (Orschat d'amand)	546
— de noisettes (Orschat denoasset)	
— de Grosseilles (Orschat de Grosseili)	546
— von Erd= oder Himbeeren	547

Digitized by Google

	Seite
Panade-Suppe auf französische Art	23
Pastete von Brod	218
(große Fleck-)	218
ganz gewöhnliche	219
von Häringen mit Kartoffeln	221
von Hammelsrippen	221
von jungen Hühnern-, Tauben, Kalbs- oder Lammfleisch	223
von jungen Hühnern	223. 224
von Kalbshirn	226
von Kalbszungen	226
von Kaninchen	227
von Kartoffeln	228
von Kibitzen	229
von Rebhühnern, Haselhühnern, Wasserschnepfen und kleinen wilden Enten. Anm.	230
von Kuttelflecken	230
von Macaroni oder italienischen Nudeln	231. 232
von Reis	233. 234
mit Reisguß	234
von Stockfischen	235
umgestürzte von Farce	237
von Wasserhühnern	238
Pasteten große	215 — 239
kleine	64 — 73
— von Farce	64
— mit Farce	64
— ohne Fleisch	66
— französische	65
— (Hachis-)	66
— von Hefentaig auf Polnische Art (Peratschy)	67
Pasteten (kleine) von Käse	67
— von Käse ohne Taig	68
— von Karpfen	68
— von Karpfen oder Härings-Milchen	69
— von Kartoffeln mit Salbicon	69
— von Lämmer- oder Hammels-Carbonade	70
— von Leber	71
— von Reis	72
— von Spinat	72
Pastetentaig von Hefen	216
Petersilien-Sauce zum Rindfleisch	63
ohne Zitronen	345
Pfaffenmützen von Aepfeln	472
Pfannkuchen s. Omeletts.	
Pfeffer-Gurken in Essig	540
Pfeffernüsse	518
Pferſiche s. Pfirschen oder Pfirsiche	
Pfirschen oder Pfirsiche in Essig einzumachen	539 540
kalte Schale davon	412
Pfirsich-Torte	432
Pistazienklöße	119
Pflaumen s. auch Zwetschgen (gebackene)	485
in Essig einzumachen	540
Pistazien-Sauce	346
Platteis auf dem Rost zu braten	265

Digitized by Google

Seite

Pöckelfleisch 325
Polinte von türkischem (Welsch-) Korn 153
von Reis 153
Polnische Sauce 346
Polypen 518
Pomeranzenboudin 113
Pomeranzen-Compote 409
Pomeranzen-Creme 398
Pomeranzensalat 421
Pomeranzensauce 345
Pomeranzen-Torte 433
Ponlie oder gebrennter Kuchen 518
Poupeton von Birnen 202
von Schinken mit Nudeln, mit Parmesankäse 203
von Kirschen und Reismehl 203
von Hammelsfüßen und Reis 204
Preß-Ragout brauner 327
weißer 326
Preiselbeeren einzumachen 536
Prieslein s. Brieslein
Prinzenbrode (die sogenannten) zu füllen 156
Punsch mit Wein 547
Pupeton s. Poupeton.
Pudding s. Boudin.

Quitten-Creme 398
Quittengemüse mit einer Kruste 188
Quittenklöse 120
Quittenkuchen 459
Quitten-Liqueur (Likör) 565
Quittenmus 169
Quittensuppe 24

Seite

Quitten-Torte (gewöhnliche) 434

Ragout von Eyern 281
(weißer) von Kalbfleisch 304
von Kalbsbraten 307
von Kalbsherzen 310
von übriggebliebenem Hammelschlegel 287
Ragouts 275 — 337
Rahm, zu verhindern, daß er im Sommer nicht gerinne 553
Rahmsauce 347
Rahmwürstlein (saure) 121
Raviolen (gesottene) 100
(grüne) 99
Redensarten (Erklärung einiger in der Kochkunst gebräuchlicher) 565 — 569
Rebhühner zu dämpfen 330
Reis (aufgelaufener) in Papier 197
gebackener als Confekt 481
Blanc-Manger davon 388
kalte Schale davon 413
Birnen davon 484
Reisboudin 113. 108
Reisbrey besondere Art 158
Reis-Grenade 137
Reiskuchen mit Aepfeln 177
mit kleinen Rosinen 178
Reismus 170
Reis-Pastete 233. 234
Reis-Pasteten (kleine) 72
Reis-Polinte 153
Reis-Strudel 192
Reis-Suppe à la Croissy (a la Croassy) 25
mit Jus 25
mit Krebsen 26

Digitized by Google

	Seite
Reisſuppe mit Wein	63
Reiterkleien	113
Remouladen-Sauce	43
Rindfleiſch (Englisches)	40
(gebratenes)	43
(gebackes)	43
Ruſſiſches mit Eßrau-	
gen	43
(kaltes)	44
mit Kartoffeln	44
mit Chalotten	46
mit einer Kruſte	46
à la mode zu 2 Mal	46
mit Reis	47
(ruſſiſches oder gemi-	
ſchtes)	51
(Salziges	52
(Abbrägnes)	84
Rind-Nieren zuzu-	
richten	55
in Blätterteig-Sauce	55
Rast des Braters zu	
geben	38
Rindfleiſch-Knopf (an-	
gebrannter)	40
Rindfleiſch-Roulade	
mit Sauce	51
(gerolte)	52
Rindszunge ſ. Ochſen-	
zunge.	
Rippen (Cotelettes)	
gebackene	355
im Ofen zu backen	355
mit Parmeſanſäz	356
Ritter (arme)	381
Robertſauce braune	348
	349
Roſenſpeckbeere	160
Roſenhonig	358
Roſkenzucker (ſalze)	347

	Seite
Roulade von Käſe	
(grobe von Rindfleiſch)	52
(ruſſiſche) mit	
Reis	52
Roulets von Kalbfleiſch	362. 366
Rothkraut-Salat	426
Rothwindſeer (ge-	
backene) 354	356
Rosinke braune	380
Rüben (gelbe), kalte	418
(gelbe) mit ſüßem	
Rahm	418
Zuſatz	419

S. S. (gebacken) 519

Sächſiſcher Torte	488
Saftbraten	179. 400
Sahne ſ. Rahm.	
Salat von Bieren	414
von Brunnenkreſſe	414
(Römiſcher)	415
Engliſcher	415
von grünen Bohnen	416
Hauptdem v. Rhein-	
gegend	416
(Dänniſch)	417. 418
von Kabliſch	418
von Kartoffeln	419
von Kapern	419
von Kukumern	419
von ſüßen Pomeran-	
zen	420
von Rothkraut	420
mit Sammtzungen	420
von gemiſchten friſchen	
Zwiebeln	420
von Zwiebeln	420
Saline mit Champignons	421

	Seite
Salme ein Stück im Ofen zu backen	266
auf andere Art	267
den Kopf davon in Sauce	267
von Rebhühnern	327
Salmenkuchen	179
Sandtorte	434
Sardellen (gebackene)	268
Sardellen-Butter	342
Sauce von Brod zum Rindfleisch	60
von Estragon zum Rindfleisch	60
von Johannisbeeren zum Rindfleisch	61
von Meerrettig zum Rindfleisch	61
kalte zum Rindfleisch	62
gewöhnliche von Petersilie	63
von Oliven zum Rindfleisch	61, 63
von Speck zum Rindfleisch	41, 63
(kalte) von Aprikosen	339
(Bösseradt-)	339
von Chocolade	339
Englische	340
Französische	340
von übriggebliebener Gans oder anderem Geflügel	341
von übrigem Hasen	341
von Häring zu Fischen oder saurem Braten	341
Holländische	342
(klare) über einen welschen Hahn oder Kapaun	342
(kalte) von Kirschen mit Rahm	343
von Kukummern	343
Sauce (kalte) von Meerrettig	344
von Morcheln	344
(kalte) von Nüssen	344
von Pomeranzen	345
von Petersilien ohne Zitronen	345
von Pistazien	346
Polnische	346
von Rahm	347
(kalte) von kleinen Rosinen	347
à la Reine (a la Rän)	348
Remulade, zu allem Fleischwerk zu geben	348
(braune) Robert	348
(gelbe) Robert	349
von Sauerampfer	349
weiße Charlottensauce	349
Spanische	349
(süße) von Zitronen	350
(kalte) von Zitronen	350
Saucen	338 — 351
Saucen zum Ochsenfleisch	60 — 65
Sauerampfer-Sauce	349
Schafsbrust mit frischen Kukummern	381
Schale (kalte) von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen	413
von Pfirsichen	412
(kalte) von gelben Rüben	412
von Kirschen	412
von Reis	413
Schaum von Aepfeln	519
von Eyern	520
Schaum s. Schnee.	
Scheiterhaufen (gefüllter)	138

Digitized by Google

Seite

Schelee s. Gelee.
Schildkröte kalt zu geben 269
Frikassee davon 269
noch eine Art 270
Schinken mit einer Brodkruste 382
im Ofen zu backen 382
(Westphälischer) gebraten 383
(gebackener) mit Sauce 320
Scheiben von rohem 322
mit Makaroni und Parmesankäse 322
zu salzen 560
aus dem Lack zu essen 561
Schinken-Essenz zu Ragouts 321
Schinkenflecken 321
Schlachtbraten im Backofen zu verfertigen 53
Schlacht- oder Lendenbraten (gedämpfter) 53
Schlangen (kleine) 485
Schmalzbackerey 479.-490
Schmalztorte auf Wiener Art 436
Schmarollen in Fleischbrühe als Suppe 27
Schnecken zu braten 318
noch eine Art 319
Schneckensuppe 28
Schnee von süßem Rahm 410. 411
von Vanillen 411
Schneemus 171
Schneewaffeln 477
Schnepfen zu dämpfen 330
Schnitten (gebackene) von Kalbsmilchen oder Brieslein 126
(Gold-) 127

Seite

Schnitten (Ulmer) 524
von dürren Zwetschgen 482
Schodes 473
Schöpsenfleisch s. Hammelfleisch.
Schupfnudeln 135
Schwartenmagen 368
Schwedisches Brod 520
Schweinsfüße (frische) zu bereiten 323
Schweinskopf (einen zahmen) wie einen wilden zu bereiten 324
Schweinskopf-Sulz (gepreßte) 389
Schweins-Nieren zu braten 384
Schweins-Ohren in brauner Sauce 323
Frikassee davon 323
Schweins-Zunge (geräucherte) 360
Schweitzerklöße 121
Schweitzerspeise 145
Seekrebse s. Hummer.
Sellerie-Wurzeln (gefüllte) 94
Semmelkuchen (kleine) 474
Servelatwürste 368
Serviettenkloß 121
Sommerkohl (gefüllter) 80. 81
mit Rahm 80
Soos s. Sauce.
Spanferkel (gefülltes) 384
auf franz. Art gefüllt 385
Spanferkelwürste (weiße) in Papier zu braten 363
Spanische Sauce 350
Spargeln (gewöhnliche Art) in Buttersauce 91
auf flamändische Art 92

	Seite
Spargeln (geschnittene) zu	
mit brühlischer Sauce zu	380
Spatzen, s. Sperlinge.	
Spatzenbrey, Wandels	56
Speck zu räuchern	861
Speckfladen	461
gebraut	462
Speckflädlein (süße)	461
Speckknop	178
Speckpfanne zum Rind-	
fleisch	463
Speiseertel	570 573
Spelte (gemalte) ge-	
backen	504
Spinat (Gun)	132
von Endivien	134
(Schweizer)	133
von Lattichblättern	134
von Sped und Eyern	130
von Ehrn	135
Spinatpfeffer	468
Spinat mit Rahm und	
kleinen Krämen	130
Spinatschnecken mit Rah-	
men	129
Spinatpasteten (kleine)	130
Spinatpasteten (gro ße	
zu Lichtmeß	411
Spinatwürstle	135
Spinatwürstle mit Rahm	136
Stachelbeer-Kuchen	400
Stockfisch (gebratener) zu	
Ehren	271
in einer Serviette	272
blinder	276
Stockfisch-Salate	276
Stör (gebraten) sulz zu	
gehen	273
Störe (kleine) auf dem	
Rost	275
Stury-Mandelcreme	435
Stockfisch (gefüllte)	274
Sulz (kurze	290

	Seite
Sulz (weiße)	294
(weiße) von Mandeln	294
von Rindfleisch	290
von Hirsch	292
von Hirschen	293
Sulzen	287—303
Suppe von Krysallen	
(Abrau)	30
von weißen Bohnen	30
Brüh-Suppe à la Pa-	
lonaise (auf gemeine	
Art)	8
Brunellen-Suppe mit	
Kartoffelkügeln	6
(braune) mit Gemüß	11
(braune) von Erbsen	12
schwarm	13
(braune) von Hirschen	11
Chevreuilsuppe (auf ge-	
meine Art)	10
eingesalzene	10
von grünen Erbsen	12
von weißen Erbsen	11
Erdschwamm-Suppe	12
Hare Creutzsuppe	12
von gesottenen Hirsch	13
Hyerlade in weißer oder	
brauner Fleischbrühe	9
Klambischer Suppe	13
Kleinste Suppe	13
Gerste (gemahlichte)	13
Gerstenschleim auf eine	
leichte Art	15
Gerstensuppe	15
Habergrütze	16
von Reiß	17
mit Hechtklößchen	17
von Hühnern	18
mit Hirnklößchen	18
à la Jeannette	19
Schalotten)	19
von Kalbfleisch	20
mit Choux (Kohl)	20

	Seite
Suppe (Kiesel=)	21
Klostersuppe mit Wein	21
Linsensuppe (gewöhnliche)	22
(grüne) von Nudeln	22
(Panade=) französ.	23
mit Purré (Pürre) d. i. Durchgetriebenes, von Sauerampfer und gebackenem Kalbshirn	23
von Quitten	24
von Reis à la Croissy (a la Croassy)	25
von Reis mit Jus	25
von Reis mit Krebsen	26
von Reis mit Wein	27
von Schnecken	28
mit Wachteln	28
Wassersuppe (französ.)	29
Weinsuppe (weiße)	29
mit kleinen Rosinen	30
mit gekochtem Weißkohl	30
(Wiener Schäberl=)	33
von Zitronen	31
Suppen	5 — 33
Suppenknöpflein	33 — 39
Tabacksrollen im Ofen gebacken	520
Tabelle, wie lange sich das Fleisch verschiedener Thiere und Geflügels im Sommer und Winter halte	553
Taig (süßer geriebener) zu Kuchen	444
Tauben (gebackene)	360 361
gebaizte auf französische Art	386
gefüllt und gebraten im Kaputrock	385
Tauben (halbirt gefüllte)	328
im Schlafrock	328
wilde zu dämpfen	329
Thee mit Kandiszucker	550
mit kaltem Rahm	551
Timbal in brauner Specksauce	236
Törtlein von Reis	213
von Gries	214
von Weck	129
Topfkuchen	462
Torte von Aepfeln	441
(Bierhefen=)	443
(Biskuit=)	442. 443
(Brod=)	421. 422
(Carmeliter=)	422
(Chocolade=)	423
(Englische)	423. 424
v. Erdbeeren, Anmerk.	435
(Französische)	424
(Glocken=)	425
(Hefen=) mit Mirabellen oder Reneglotten	426
von Heidelbeeren	427
von Johannisbeeren	426
auf italienische Art	427
von Kastanien	428
von Kirschen	427
(Kraft=) mit Pomeranzen	429
(Krebs=)	429
von Mandeln	430
von Melonen	431
von Nudeln	431
von Pfirsichen	432
von Pomeranzen	433
(gewöhnliche) von Quitten	434
Sandtorte	434
Sächsische	435
Schmalztorte auf Wiener Art	436

Digitized by Google

	Seite
Torte (Sturzmandel-)	437
(warme)	436
von Weichseln 435.	437
von Stachelbeeren	427
Zimmettorte	439
von Zitronen	439
von Zwetschgen	440
Torten 421 —	443
Tortelets von Brod	521
von Chocolade	522
von Käse	522
von Mandeln	523
von Sago	523
(Wiener-)	524
Träublein s. Johannisbeeren.	
Trauben (eingemachte) in Zucker	536
Trichternudeln	137
Trüffeln (frische)	337
(gebackene)	337
Tyroler-Krapfen	475
Ulmerbrod	475
Ulmerschnitten	524
Vanille-Auflauf	199
Veilchen- oder Violensaft	536
Wachholder-Wein	548
Wachteln zu dämpfen 331.	332
Frikassee davon	333
gefüllte	332
Suppe davon	28
Wälschkorn-Polynte 152.	153
Waffeln 476.	477
(Schnee-)	477
Walterfisch mit Sauce	274
Wasserhühnerpastete	238
Wasserküchlein	476
Wasserstrauben	137
Wassersuppe (franzbs.)	29
Wecken zu füllen	156
Weckkörtlein in Kirschen- oder Hägensauce	129
andere Art mit Zitronen- oder Rosinensauce	129
Weichsel-Auflauf	199
Weichselkuchen (gerührter)	463
Weichselsulz	392
Weichseltorte 435.	437
Wein (warmer)	549
Weinbeerkuchen	186
in Schmalz gebacken	462
Weinkirschen in Bouteillen aufzubewahren	536
Weinschnitten	484
Weinsulz	409
Weinsuppe (weiße)	29
mit kleinen Rosinen	30
Weißkraut (gewöhnliche Art)	84
gebackenes	84
gefülltes	85
mit Rahm	85
Wersing s. Sommerkohl.	
Wiener Schäberl-Suppe	33
Wiener-Tortelets	546
Wienerhippen	498
Kolatschen	525
Schnitten	525
Wildbret s. Hirsch- und Rothwildbret.	
Winterkohl s. Blaukohl.	
Wörter (Erklärung einiger in der Kochkunst gebräuchlicher) 565 —	569
Würste (Augsburger)	361
(Brat-) von Schweinefleisch	362
(gebackene) 122.	362

Digitized by Google

	Seite
Würste von Spanferkeln	362
(weiße) von Spanferkel in Papier zu braten	363
Braunschweiger	363
Franzdsische	364
grüne	364
Hammelswürste	365
von Kalbsgekröse	366
Leberwürste zum Räuchern u. Warmessen	366
Netzwurst	367
Schwartenmagen	368
Servelatwürste	368
weiße von Fischen	123
auf Karthäuser Art	123
von Krebsen	124
von saurem Rahm	125
von Spinat	125
Würstlein ohne Därme auf Gemüse zu geben	368
Zeltlein von Pomeranzenblüthe	526
Zimmet-Auflauf	200
Zimmet-Küchlein	526
Zimmetmandeln 489.	512
Zimmetmus (kaltes)	404
Zimmetsterne	564
Zimmettorte	439
Zimmetwaffeln	527
Zimmetwürmer	527
Zitronen-Auflauf	202
Zitronenbrod von Hefen	477
Zitronenkuchen	463
Zitronenküchlein	527
Zitronen- oder Zuckerthaler	528
Zitronenmus	173
Zitronensalat	421
Zitronensauce (süße)	350
(kalte)	350
Zitronenscheiben (gebackene)	482
Zitronensulz	393
Zitronensuppe	31
Zitronentorte	430
Zitronen zu erhalten	562
Zitronenschalen aufzubewahren	563
Zucker-Auflauf in Papier	528
Zuckerbackwerk und Confituren	490—531
Zuckerblättchen (Spanische)	529. 530
Zuckerbrod von Chocolade	529
in Schmalz gebacken	130
Zuckergebackenes mit Weinbeeren	529
Zuckerringlein	530
Zuckerschnee	531
Zulagen auf Gemüse	351—368
Zungen besonders zu räuchern	562
Zweifelstricke (gefüllte)	478
Zwetschgen-Boudin	109. 110
Zwetschgen (frische geschälte), als Salat	420
Zwetschgen-Gesälz oder Latwerge	537
Zwetschgenkuchen	464
Zwetschgenröster	189
Zwetschgentorte	440
Zwieback in Schmalz gebacken	487

Digitized by Google

Digitized by

JAN 25 1955

Digitized by Google

Digitized by Google